JAHRBUCH 2010/2011

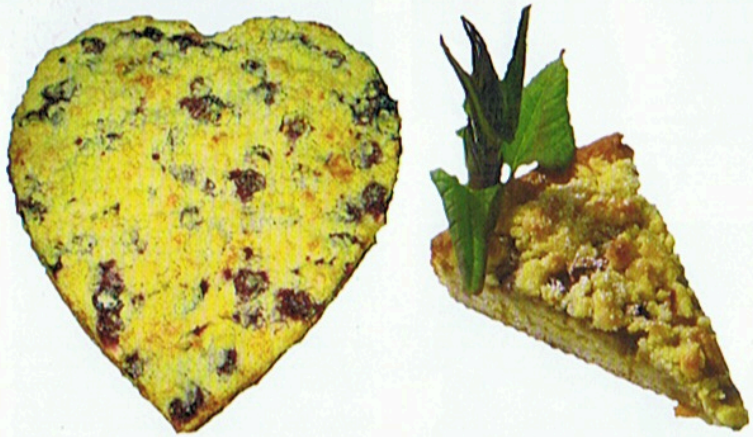
Campus Klarenthal

Leben & Lernen

KRÄUTERWERKSTATT

In der Wildkräuter-Werkstatt im Campus Klarenthal lernen Schüler essbare Wildpflanzen als gesundheitliche Prophylaxe und Lebensmittel in die alltägliche Menüplanung zu integrieren.

Die ganzheitliche Zubereitung von Löwenzahn zeigt, wie dieses Gewächs uns saisonal mit Nährstoffen versorgt. Im Frühjahr und Sommer mit Blättern und Blüten und im Herbst mit seiner Wurzel.



Dreifarbiger Löwenzahn-Kuchen

Blüte

Blätter

Wurzel

Schüler lernen selbstständig das vielfältige, saisonale Angebot der essbaren Spontanvegetation zu erkennen, in den Speiseplan einzubeziehen, sie zu konservieren und genießen.

Wildkräuter für den Gemeinnutz erschließen

Unter diesem Motto entwickeln die Schüler der Wildkräuter-Werkstätten verschiedene Produkte, die wir bei Schulfesten verkaufen, um mit dem Profit z.B. Schautafeln für Kräuterbeete und Erhaltungskulturen rot gelisteter Pflanzen zu finanzieren.

So fertigen wir u.a. auch Blütensirup von Indischem Springkraut; dessen Konsum den Schutz der heimischen Biodiversität ermöglicht. Die eigenständige Rezeptentwicklung trägt zur kreativen Entfaltung unserer Schüler bei.