

# Hagebuttensalz (nach Hochgruber)

**Nutze was du hast**  
(Learning by eating)



<b>Fächer</b>	Sachkunde, NW, Biologie/Gesunde Ernährung, Gesunde Schule
<b>Kurzbeschreibung</b>	Bei der beschriebenen Aktivität handelt es sich um das Sammeln von Wildfrüchten zum Kennenlernen einer Pflanzenart (Hagebutte oder Gewöhnliche Heckenrose – Rosa canina o. ä.) und der Verarbeitung ihrer Früchte, der Hagebutten, zu einem ungewöhnlich schmeckenden vitaminreichen Würzsalz.
<b>Zielsetzung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Erkunden der Umgebung und ihrer Pflanzen (Ortskenntnis/Artenkenntnis)</li> <li>- Erlernen einer Verarbeitungsmethode von Wildfrüchten, dabei auch Umgang mit einem Messer</li> <li>- Sensibilisierung für einen rücksichtsvollen Umgang mit der Natur/Ressourcen</li> <li>- Sensibilisierung für Umweltproblematiken (Abgase, Spritzmittel, Hecken...)</li> <li>- Sensibilisierung für gesunde Ernährung und dafür, einen eigenen Beitrag dazu leisten zu können</li> </ul>
<b>Materialien</b>	<p><b>Unterwegs:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sammelkörbchen oder Papiertüten</li> <li>- Messer oder Rosenschere</li> <li>- (nicht unbedingt nötig)</li> </ul> <p><b>In der Schule:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Waschschüssel, Sieb, Handtücher</li> <li>- Messer, Schneidebrett</li> <li>- Standmixer o. ä.</li> <li>- grobes (Stein)Salz</li> <li>- mittelfeines Sieb</li> <li>- Teller zum Trocknen</li> <li>- Glas o. ä. zur Aufbewahrung des Salzes</li> <li>- „Butterbrot“, das sich die Schüler*innen selbst mitbringen</li> </ul> <p>Einen Guten Appetit!</p>
<b>Zeitlicher Umfang</b>	<p><b>1. Tag</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 10-20 Min. zum Sammeln der Hagebutten</li> <li>- 30 Min. zum ersten Verarbeiten der Wildfrüchte plus</li> <li>- 15 Min. Vor- und Nachbereitung der Arbeitsplätze, je nach Gegebenheiten</li> </ul> <p><b>2. Tag</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 45 Min. zur Salzherstellung und Verkostung</li> <li>- 15 Min. Vor- und Nachbereitung der Arbeitsplätze, je nach Gegebenheiten auch länger</li> </ul>



Foto: Tabea König

<b>Ideale Jahreszeit?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Spätsommer bis Spätherbst, Winter</li> <li>- ab Reife der Hagebutten und solange sie noch an den Sträuchern hängen und nicht zu weich sind</li> </ul>
<b>Geeignete Lernorte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Wahl eines passenden Sammelortes, wie z. B. Schulgelände, Park, Ortsrand</li> <li>- dabei Berücksichtigung von Kriterien wie Belastung der Früchte durch Abgase oder Spritzmittel, aber auch von Eigentumsrechten (Darf man hier sammeln?)</li> <li>- Hinweis auf einen rücksichtsvollen Umgang mit der Natur:</li> <li>- „Nimm dir nur so viel, wie du unbedingt brauchst!“ als Grundregel</li> <li>- Eventuell Beachtung des Schutzstatus der Pflanzen</li> <li>- Eignung als Ausflugsziel bei einer Exkursion oder</li> <li>- kurze Draußen-Aktivität auf dem Schulhof, wenn dort Hagebutten vorhanden sind</li> <li>- Weiterverarbeitung in der Schulküche oder, falls möglich, auch im Klassenzimmer oder an Tischen auf dem Schulhof (Hygiene / Steckdose für den Mixer)</li> </ul>
<b>Kontakte und mögliche Kooperationen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ortskundige Menschen (z. B. Hausmeister)</li> <li>- Park in der Nähe / Parkverwaltung</li> <li>- Landwirt vor Ort mit Feldern und Hecken</li> <li>- Gärtner vor Ort</li> </ul>
<b>Praktische Hinweise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kosten für das Salz</li> <li>- Ortskenntnisse sinnvoll, da Suche nach geeigneten Sträuchern mit Früchten sonst unter Umständen vergebens und unbefriedigend</li> <li>- Beachtung der Verletzungsgefahr an den „Dornen“ (biologisch eigentlich Stacheln) der Rosen</li> <li>- Schüler*innen sollten selbständig mit einem Messer umgehen können</li> </ul>
<b>Praktische Durchführung (ausführlich)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vor der Exkursion: Gelände besichtigen</li> </ul> <p><b>Tag 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Auf einer Exkursion pro Kind 2-3 Hagebutten sammeln, waschen, abtrocknen, mit dem Messer vierteln, mit Salz mischen und auf einem Teller trocknen lassen</li> </ul> <p><b>Tag 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- alles im Mixer pulverisieren.</li> <li>- Durch Restfeuchte entstehende Klumpen 2-3-mal aussieben und erneut mixen. Die harten Kerne lieber aussortieren (Zeitfaktor!)</li> <li>- Hagebuttensalz sparsam auf (mitgebrachte) „Butterbrote“ streuen und kosten.</li> </ul>
<b>Mögliche Alternativen, Ideen zur Differenzierung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Das Salz konserviert das Pulver ab dem ersten Moment. Möchte man das Salz bevorraten, sollte man es noch etwas nachtrocknen.</li> <li>- Man kann auch nur Hagebuttenpulver herstellen, also ohne Salz, und es auf Brot essen. Da die Konservierung fehlt, sollte alles gleich aufgebraucht werden.</li> <li>- Aus den harten Kernen auch Tee gekocht werden</li> <li>- Hat man wenig Zeit, kann man aus den grob zerkleinerten Früchten direkt nach dem Besorgungsgang oder am nächsten Tag einfach nur einen Vitamin C-reichen Tee kochen.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hagebutten können 2-3 Tage flächig lagern, müssen also nicht sofort verarbeitet werden.</li> <li>- Auch andere vitaminreiche Wildfrüchte können so verarbeitet werden, z. B. Sanddorn</li> </ul>
<p><b>Lehrplanbezüge / Kompetenzen</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Sachunterricht/NW/Biologie: heimische Pflanzen/Artenkenntnis</li> <li>- Vorzügliche Eignung für den Grundschulbereich und jüngere Jahrgänge der weiterführenden Schulen</li> </ul>
<p><b>Ideen zur Weiterarbeit</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integration in das Grundsatzthema „Gesunde Schule“</li> <li>- Sachunterricht/NW/Biologie</li> <li>- Artenkenntnis</li> <li>- Wildsträucher und ihre Bedeutung, z. B. für Bienen oder Vögel</li> <li>- Gesunde Lebensmittel: z. B. Vergleich des Vitamin C-Gehaltes verschiedener Lebensmittel und heimischer Wildfrüchte</li> <li>- Salz in der Ernährung</li> </ul> <p><b>Weiterführung möglich im</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kunstunterricht:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bild von Strauch oder Wildfrüchten zeichnen</li> <li>- eine schöne Rezeptkarte zum Würzsalz erstellen</li> </ul> </li> <li>- Musikunterricht:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kinderlied „Ein Männlein steht im Walde“...</li> </ul> </li> <li>- Deutschunterricht:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rosengedichte, Rosenmärchen...</li> </ul> </li> <li>- Geschichtsunterricht/GW:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salz, das „weiße Gold“/alte Konservierungsmethoden</li> <li>- Bedeutung der Subsistenzwirtschaft/Selbstversorgung</li> </ul> </li> <li>- Erdkunde/GW:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Umweltverschmutzung durch (Mikro-)Plastik in Meersalz</li> <li>- Nutzung heimischer Wildpflanzen statt teurem Superfood</li> <li>- Reflexion des eigenen Konsumverhaltens</li> </ul> </li> <li>- „Gesunde Schule“/„Bewegte Schule“/„Klasse 2000“</li> <li>- Schulgarten (ursprüngliche Rosensorten pflanzen, die sowohl Nektar und Pollen als auch Hagebutten ausbilden)</li> <li>- Bienengarten (ursprüngliche ungefüllte Sorten)</li> </ul>
<p><b>Links zu weiterführenden Medien, Materialien und Literatur</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pl@ntNet-App</li> <li>- Hochgruber, G. (2019). Heilkräuter. Die Apotheke der Natur. Heilkräuter nach Gottfried Hochgruber. Bozen: Edition Longo</li> <li>- Fleischhauer S.G. &amp; Guthmann, J &amp; Spiegelberger, R (2013). Enzyklopädie Essbare Wildpflanzen. 2000 Pflanzen Mitteleuropas. Bestimmung, Sammeltipps, Inhaltsstoffe, Heilwirkung, Verwendung in der Küche. Aarau und München: AT Verlag</li> <li>- Tubes, G. (2014). Nutzbare Wildpflanzen. Gesund und schmackhaft. Wiebelsheim: Quelle &amp; Meyer Verlag.</li> </ul>