

Lernsituation

Löwenzahn - oft als „Unkraut“ übersehen ist eine wertvolle, regionale Ressource. In diesem Blended-Learning-Format setzen sich Ausbilder*innen und Auszubildende gemeinsam mit der nachhaltigen Nutzung von Löwenzahn auseinander. Ziel ist es, daraus schmackhaften Löwenzahnhonig und Gelee herzustellen und dieses Wissen in die betriebliche Praxis und Ausbildung zu transferieren.



Lernziele

- Bedeutung von Regionalität und Saisonalität verstehen
- Löwenzahn als Lebensmittel entdecken und nutzen
- Herstellung von Löwenzahnhonig und Gelee erlernen
- Nachhaltiges Handeln im Betrieb reflektieren
- Gemeinsames Lernen von Ausbilder*innen und Azubis stärken

Rahmendaten

- Teilnehmende: 15 Personen (Auszubildende & Ausbilder*innen)
- Dauer: ca. 4 Stunden
- Ort: Lehrküche / Praxisraum
- Methodik: Blended Learning (digital+praktisch)



Durchführung-Schritt für Schritt

1 Digitaler Einstieg (20 Min.)



Interaktive Aufgaben in Kleingruppen: Was ist Löwenzahn? Warum ist er nachhaltig? Wo und wie kann er in Betrieb genutzt werden?

2 Ideenwerkstatt (45 Min.)



Ausbilder*innen und Azubis entwickeln in gemischten Teams Ideen, wie Löwenzahnprodukte in Betrieb eingesetzt werden können.

3 Löwenzahn sammeln und vorbereiten



Gemeinsam Löwenzahnblüten sammeln (nachhaltig und regional) und für die Verarbeitung vorbereiten: Auslesen, waschen, abtropfen lassen.

4 Löwenzahnhonig herstellen



Blüten auskochen, abseihen, mit Zucker und Zitrone einkochen und den goldenen Löwenzahnhonig abfüllen.

5 Löwenzahngelee herstellen



Sud zubereiten, mit Geleezucker einkochen und das Löwenzahngelee in Gläser füllen.

6 Reflexion & Transfer (30 Min.)



Austausch: Was haben wir gelernt? Wie kann das im Betrieb und in der Ausbildung umgesetzt werden? Gemeinsame Auswertung.

Ergebnisse

- ✓ Herstellung von Löwenzahnhonig und Gelee
- ✓ Ideen für den Einsatz im Betrieb gesammelt
- ✓ Stärkung der Zusammenarbeit von Ausbilder*innen und Auszubildenden
- ✓ Sensibilisierung für nachhaltige Ressourcen und deren Verarbeitung



Nachhaltigkeit im Fokus

- Regional & kostenlos verfügbar
- Schonung von Ressourcen
- Verwertung statt Verschwendung
- Förderung der Artenvielfalt
- Bewusster Umgang mit Lebensmittel

Transfer in die Praxis

Mögliche Einsatzbereiche:

- Frühstückangebote
- Seniorenarbeit
- (z. B. als Aktivierungsangebot)
- Azubi-Projekte und Aktionstage
- Geschenkideen aus der Küche
- Bewusstseinsbildung für Nachhaltigkeit

