

# Wandern mit allen Sinnen



<b>Arbeitsauftrag</b>	SuS besprechen, welche Sinne von bestimmten Dingen angesprochen werden und erfinden eine Ergänzung zu einem Comic. Durch Zusammensetzen von Text und Bilder lernen sie Grillrezepte kennen. SuS sprechen anschliessend über Wanderlieder, singen ein altes Lied und dichten einen neuen Text zur alten Melodie.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• SuS repetieren die fünf Sinne und können benennen, welche Begriffe welche Sinne ansprechen.</li><li>• SuS erwerben Ideen für Grillrezepte und lernen Wanderlieder kennen. Es findet ein kultureller Austausch statt.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informationen für die Lehrperson</li><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Lösungen</li><li>• evtl. Zutaten und Feuerholz, falls die Rezepte ausprobiert werden wollen</li></ul>
<b>Sozialform</b>	PL / EA
<b>Zeit</b>	20'

## Zusätzliche Informationen:

- [www.wandern.ch](http://www.wandern.ch)
- [www.schooltrip.ch](http://www.schooltrip.ch)

## kiknet.ch – Lektionen:

- Karten lesen (Swisstopo)
- Schulreisetipps
- Exkursionstipps
- und viele weitere mehr

# Wandern mit allen Sinnen



## Wandern mit allen Sinnen



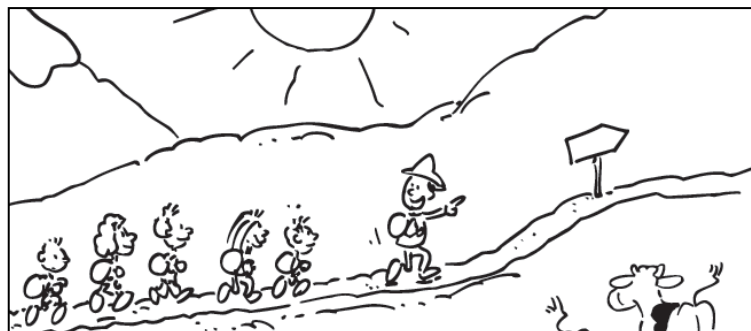
Auf einer Wanderung gibt es viel Spannendes für alle Sinne zu erleben. Welche Sinne werden bei diesen Dingen angesprochen?



Vogelgesang	Wind	Eistee	Muskeln
Schnee	Stimmen	Wanderweg	Baum
Blumen	Steinbock	Sonne	Wegweiser
Schweiss	Getreidestängel	Apfel	Murmeltiere
Stein	Aussicht	Kuhmist	Sandwich



Was sagt der Mann? Erfinde eine passende Aussage.








## Grillrezept



1. Kennst du eine Grillspezialität oder kannst du etwas Besonderes auf dem Feuer kochen?
2. Auf einem Feuer kann man auch andere Sachen braten als Würste. Ordne dem Bild, den Zutaten und der Zubereitung die richtige Nummer aus dem Titel zu!

1. Feuer-Kartoffeln	2. Schoggi-Banane	3. Schlangenbrot
		
<p><b>Zutaten pro Person</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Banane</li> <li>▪ 4 Täfelchen Schokolade</li> </ul> <p style="text-align: center;">○</p>	<p><b>Zutaten pro Person</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 grosse Kartoffel (je nach Hunger)</li> </ul> <p><b>Variante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mit 1 Scheibe Schmelzkäse füllen</li> </ul> <p style="text-align: center;">○</p>	<p><b>Zutaten pro Person</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 300 g Weiss- oder Halbweissmehl</li> <li>▪ 2 dl Wasser</li> <li>▪ 10 g Presshefe oder ½ Briefchen Trockenhefe</li> <li>▪ Ca. ½ TL Salz, 1 EL Öl</li> </ul> <p><b>Variante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pizza-Fertigteig</li> </ul> <p style="text-align: center;">○</p>
<p><b>Zubereitung:</b></p> <p>Die Kartoffeln werden ungeschält in Alufolie gewickelt und so in die Glut gelegt. Während des Garens musst du sie ab und zu wenden. Nach etwa 20 bis 30 Minuten sind sie weich und lassen sich schälen.</p> <p><b>Variante:</b> Schneide die rohen Kartoffeln längs auf. Pass auf, dass die Hälften zusammen bleiben. Drücke nun sorgfältig ein Stück Schmelzkäse in den Spalt und backe dann die Kartoffeln wie oben beschrieben.</p> <p style="text-align: center;">○</p>	<p><b>Zubereitung</b></p> <p>Schneide die ungeschälte Banane auf einer flachen Seite ein und stecke die Schokoladehäuschen einzeln in den Spalt. Das Ganze legst du so lange zur Glut, bis die Schokolade flüssig ist. Mit einem Kaffeelöffel kannst du dieses köstliche Dessert auslöffeln.</p> <p style="text-align: center;">○</p>	<p><b>Zubereitung</b></p> <p>Die Hefe wird in lauwarmem Wasser aufgelöst und mit Mehl, Salz und Öl verknetet. Der Teig soll nicht klebrig sein. Etwa eine Stunde ruhen lassen. Wickle den Teig ca. 2 cm dick schlangenförmig um einen 3–5 cm dicken Holzstock. Auf zwei Astgabeln oder am Spiess wird das Brot über einer grossen Glut regelmässig gedreht und so rundherum braun gebacken. Das Brot darf dabei von den Flammen nicht berührt werden. Das Schlangenbrot ist fertig, wenn du mit dem Sackmesser hinein stichst und kein Teig mehr an der Klinge kleben bleibt.</p> <p><b>Variante Fertigteig:</b> Teig in 5–8 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig, leicht überlappend um den Stecken wickeln und anschliessend wie oben beschrieben zubereiten.</p> <p style="text-align: center;">○</p>



## Wanderlieder



Welche Wanderlieder kennst du? Stellt euch gegenseitig eure Lieder vor.

### Das Wandern ist des Müllers Lust

Kennst du das berühmte alte Wanderlied «Das Wandern ist des Müllers Lust»? Der Text dazu wurde vor mehr als 200 Jahren geschrieben.



1. Lest den Liedtext durch und betrachtet die Bilder aus jener Zeit. Diskutiert, was damals anders war als heute.
2. Erfindet einen neuen Text für das Lied. Einen, der zu eurer Schulklasse passt.
3. Schreibt das Lied auf und macht eine passende Zeichnung dazu.
4. Und nun heisst es, singen!



## Das Wandern ist des Müllers Lust

1. Das Wandern ist des Müllers Lust...  
Das muß ein schlechter Müller sein,  
dem niemals fiel das Wandern ein...

2. Vom Wasser haben wir's gelernt...  
Das hat nicht Ruh´ bei Tag und Nacht,  
ist stets auf Wanderschaft bedacht...

3. Das seh´n wir auch den Rädern ab...  
Die gar nicht gerne stille steh´n,  
und sich bei Tag nicht müde dreh´n...

4. Die Steine selbst so schwer sie sind...  
Sie tanzen mit dem muntern Rhein  
und wollen gar noch schneller sein...

5. O Wandern, Wandern meine Lust...  
Herr Meister und Frau Meisterin  
laßt mich in Frieden weiterzieh´n...

Text: Wilhelm Müller (1794 -1827)








## Musterlösung

### Aufgabe Fünf Sinne und Comic

Individuelle Lösung

### Grillrezepte

Feuer-Kartoffeln	Schoggi-Banane	Schlangenbrot
		
<p><b>Zutaten pro Person</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 Banane</li> <li>▪ 4 Täfelchen Schokolade</li> </ul> <p style="text-align: right;">2</p>	<p><b>Zutaten pro Person</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 1 grosse Kartoffel (je nach Hunger)</li> </ul> <p><b>Variante</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Mit 1 Scheibe Schmelzkäse füllen</li> </ul> <p style="text-align: center;">1</p>	<p><b>Zutaten pro Person</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 300 g Weiss- oder Halbweissmehl</li> <li>▪ 2 dl Wasser</li> <li>▪ 10 g Presshefe oder ½ Briefchen Trockenhefe</li> <li>▪ Ca. ½ TL Salz, 1 EL Öl</li> </ul> <p><b>Variante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Pizza-Fertigteig</li> </ul> <p style="text-align: right;">3</p>
<p><b>Zubereitung:</b> Die Kartoffeln werden ungeschält in Alufolie gewickelt und so in die Glut gelegt. Während des Garens musst du sie ab und zu wenden. Nach etwa 20 bis 30 Minuten sind sie weich und lassen sich schälen.</p> <p><b>Variante:</b> Schneide die rohen Kartoffeln längs auf. Pass auf, dass die Hälften zusammen bleiben. Drücke nun sorgfältig ein Stück Schmelzkäse in den Spalt und backe dann die Kartoffeln wie oben beschrieben.</p> <p style="text-align: center;">1</p>	<p><b>Zubereitung</b> Schneide die ungeschälte Banane auf einer flachen Seite ein und stecke die Schokoladehäuschen einzeln in den Spalt. Das Ganze legst du so lange zur Glut, bis die Schokolade flüssig ist. Mit einem Kaffeelöffel kannst du dieses köstliche Dessert auslöffeln.</p>	<p><b>Zubereitung</b> Die Hefe wird in lauwarmem Wasser aufgelöst und mit Mehl, Salz und Öl verknetet. Der Teig soll nicht klebrig sein. Etwa eine Stunde ruhen lassen. Wickle den Teig ca. 2 cm dick schlangenförmig um einen 3–5 cm dicken Holzstock. Auf zwei Astgabeln oder am Spiess wird das Brot über einer grossen Glut regelmässig gedreht und so rundherum braun gebacken. Das Brot darf dabei von den Flammen nicht berührt werden. Das Schlangenbrot ist fertig, wenn du mit dem Sackmesser hinein stichst und kein Teig mehr an der Klinge kleben bleibt.</p> <p><b>Variante Fertigteig:</b> Teig in 5–8 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig, leicht überlappend um den Stecken wickeln und anschliessend wie oben beschrieben zubereiten.</p> <p style="text-align: right;">3</p>
<p>Weitere leckere Grillrezepte findest du auf <a href="http://schooltrip.ch">schooltrip.ch</a></p>		<p>2</p>

# Wandern mit allen Sinnen



## Wanderlieder

Weitere bekannte Wanderlieder sind beispielsweise

- Vo Lozärn gäge Weggis zue
- Det äne am Bergli
- E Huet, e Stock, e Rägescherm
- Im Frühtau zu Berge
- Wer recht in Freuden wandern will
- Bergvagabunden