



„Gemüsebotschafter*innen“

Schulkinder als Expertinnen und
Experten ihres eigenen Schulackers



**Spaß säen -
Freude ernten**

Inhalt

Einleitung

Ziele des GABEL-Projektes	3
Was sind „Gemüsebotschafter*innen“ und was sollen sie tun?	4
Wie wird man Gemüsebotschafter*in?	4
Welche Inhalte werden in der Ausbildung vermittelt?	5
Wie setzen sich die Module zusammen?	5

Stundenbilder

Gemüse säen	6
Boden/Mulchen	6
Gemüse verarbeiten	7

Anhang

Gemüse säen ganz einfach!	8
Die schnellste Bohne	13
Kressebuchstaben	14
Gemüseallerlei	15
A-Z Spiel	16
Eulen und Krähen	17
Planet Apfel	18
Warmer Mulch	19
Experiment Boden: Wasserspeicher und -filterung	20
Experiment Bodenerosion	21
Gemüsebingo	22
Buchstabensalat	23
Blind Gemüse ertasten oder erschmecken	24
„Maulwurfspiel“	25
Auch ein Blindes Huhn findet mal eine Karotte	26
Anleitung/Erklärung eines Gebildes oder eines Gemüsebildes	27
Arbeitsblätter fertigstellen	28
Gemüseverarbeitung/Rezepte	29

Projektpartner

Die GemüseAckerdemie ist ein vielfach prämiertes Bildungsprogramm für Schule und Kindergarten. Durch die Mitarbeit an einem eigenen Acker erleben Kinder mit allen Sinnen, woher unsere Lebensmittel kommen und wie viel Arbeit in ihnen steckt. Für mehr Wertschätzung für Natur und Lebensmittel!

-> www.gemueseackerdemie.de

BIO AUSTRIA ist der starke Verband der österreichischen Bio-bäuerinnen und Biobauern. Neben der Erzeugung von biologischen Lebensmitteln besteht eine wichtige Aufgabe darin, ein grundlegendes Verständnis für Lebensmittelproduktion und natürliche Zusammenhänge schon bei Kindern und Jugendlichen zu schaffen.

-> www.bio-austria.at

Klimabündnis OÖ und Salzburg: Das Klimabündnis ist eine globale Partnerschaft zum Schutz des Klimas. Mit einem vielfältigen Bildungsprogramm unterstützen wir Kinder und Jugendliche beim Handeln für den Klimaschutz. Die Arbeit am Schulacker schafft Bewusstsein für Regionalität, Bodenschutz und Ressourcenschonung.

-> www.klimabuendnis.at



GemüseAckerdemie



Ziele des GABEL-Projektes

Ein zentrales Ziel des GABEL-Projektes ist die langfristige Wissensvermittlung und -weitergabe.

Durch das Anlegen eines Schulackers und die damit verbundene Betreuung, Pflege, Erntearbeiten und sonstigen Aufgaben werden Schüler*innen die Kreisläufe der Natur und Landwirtschaft nähergebracht. Zusätzlich erleben sie hautnah, wie kostbar Lebensmittel sind und lernen ökologische Zusammenhänge in der Gemüseproduktion kennen: Welche Arbeiten hinter der Produktion stecken, wie lange es dauert, bis das Gemüse geerntet werden kann, usw. Der Schulacker wird damit zum Lernort in der Natur. Durch diese hier gesammelten Erfahrungen verfügen die beteiligten Schüler*innen über einen großen Wissens- und Erfahrungsschatz. Dieses wertvolle Gut gilt es an jüngere Schüler*innen, Eltern, Freunde und Verwandte weiterzugeben.

Die Peer-Ausbildung zu „Gemüsebotschafter*innen“ bietet den Kindern die Gelegenheit, sich noch weiter in die Themen zu vertiefen, sich mit „ihrem“ Schulacker zu identifizieren und den Gedanken des Projektes weiterzutragen. Dadurch entsteht eine langfristige Verankerung des Schulackers in der Schule und in den Köpfen aller Beteiligten und deren Umfeld.



Das Interreg-Projekt AB220 GABEL - Grenzenlos Ackern für nachhaltige Bildung, Ernährung und Landwirtschaft ist ein Gemeinschaftsprojekt von Klimabündnis Oberösterreich & Salzburg, Bio Austria OÖ und Ackerdemia e.V.

GEMÜSEBOTSCHAFTER*INNEN

Was sind „Gemüsebotschafter*innen“ und was sollen sie tun?

Entsprechend dem Peer-Education-Ansatz lernen die Schüler*innen, über welches Wissen sie verfügen und wie sie dieses abrufen und weitergeben können. Als Expertinnen und Experten ihres eigenen Schulackers soll im Rahmen der Peer-Ausbildung einerseits ihr bestehendes Wissen vertieft und andererseits die Wissensweitergabe an Dritte vermittelt werden. Dabei geht es vor allem um die Wissensvermittlung an jüngere Schüler*innen, aber auch an das weitere soziale Umfeld wie z.B. Eltern, Geschwister, Freunde und Bekannte. Im Sinne der langfristigen Etablierung eines Schulackers können ältere Schüler*innen beispielsweise jüngere Schüler*innen bei der Betreuung des Gartens unterstützen und damit auch Lehrkräften bei der laufenden Betreuung der Schuläcker eine Unterstützung bieten. Sie können aber auch ihr Umfeld dazu motivieren, selbst mit dem Gärtnern anzufangen, sich mit ihrer Ernährungsweise auseinanderzusetzen, ihre Konsumgewohnheiten zu hinterfragen, usw.

Wie wird man Gemüsebotschafter*in?

Das Fortbildungsangebot steht allen Schüler*innen offen, die als „Gemüsebotschafter*innen“ den Schulacker an ihrer Schule laufend betreuen, bei Pflanzungen mit dabei sind und sich im Unterricht mit damit zusammenhängenden Themen wie z.B. Boden, Landwirtschaft, Ernährung beschäftigen. Die Ausbildung findet in Form der Ackerstunden durch die Lehrkräfte an den Schulen statt. Grundlage dafür ist das vorliegende Booklet. Die Ausbildung in Form von drei Themenblöcken dauert je Block ca. 1-2 Ackerstunden, was 2-4 Unterrichtseinheiten entspricht, kann aber natürlich nach Belieben ausgedehnt werden. So finden sich in diesem Booklet auch weiterführende Informationen zu den einzelnen Themenblöcken im Rahmen der „Gemüsebotschafter*innen“-Ausbildung.



INHALT UND AUSBILDUNG

Welche Inhalte werden in der Ausbildung vermittelt?

Anhand der drei Themenblöcke

- Gemüse säen
- Boden/Mulchen
- Gemüseverarbeitung

wird die Peer-Ausbildung aufbereitet. Für diese drei Themen werden Stundenbilder im Ausmaß von 1-2 Ackerstunden (= 2-4 Unterrichtseinheiten) angeboten. Die dabei zusammengestellten Aktivitäten, Übungen und Spiele dienen dazu, die Schüler*innen dabei zu unterstützen, ihr Wissen weiterzugeben, bestehendes Wissen wieder aufzurufen und zu vertiefen.

Bei der Gestaltung der Stundenbilder wurde besonderer Wert auf BNE-Kriterien (Bildung für Nachhaltige Entwicklung) sowie einen modularen Aufbau gelegt. Die Angebote richten sich entsprechend dem Projekt GABEL in erster Linie an Schüler*innen der 3.-6. Schulstufe. Ein Augenmerk bei der Entwicklung des Booklets wurde jedoch auf die einfache Adaptierung an die Kompetenzen und Fähigkeiten von jüngeren bzw. älteren Schüler*innen gelegt. Durch verschiedene Angebote und Übungen ist eine flexible Gestaltung der Einheiten möglich – je nach verfügbarer Zeit. Ist z.B. Regenwetter angesagt, kann die Zeit zur Peer-Ausbildung genutzt werden, ist hingegen viel Arbeit am Schulacker zu erledigen, kann auch nur eine einzelne passende Übung ausgewählt werden. Die Gemüsebotschafter*innen-Stunden eignen sich zur Durchführung im Freien oder im Schulgebäude. Gleichzeitig können die hier versammelten Angebote und Übungen auch für verschiedene Unterrichtsfächer angepasst werden. Z.B. können in einer Mathematikstunde die Rezepte zum Kennenlernen von Maßeinheiten bzw. für das Umrechnen von Maßeinheiten genutzt werden. Im Deutschunterricht kann eine Vorgangsbeschreibung von einer Übung oder einem Rezept erfolgen, im Zeichenunterricht werden die Bohnen von der Übung „Die schnellste Bohne“ gemalt oder fotografiert usw. Hier sind der Kreativität der Lehrkräfte keine Grenzen gesetzt.



Die Arbeitsblätter und genauen Spiel- und Aktivitätsbeschreibungen für die einzelnen Stundenbilder befinden sich im Anhang dieses Booklets.

Wie setzen sich die Module zusammen?

Einleitend geht es um den Wissenserwerb bzw. die Vertiefung bereits vorhandenen Wissens. Mittels Einstiegsübungen und Spielen sollen sich die Schüler*innen auf die jeweiligen Themenfelder einstellen. Beim zweiten Block, der Wissensweitergabe, lernen und üben die Schüler*innen entsprechend dem Peer-Education-Ansatz, wie sie Wissen weitergeben können und worauf sie dabei achten müssen. Sie sollen reflektieren, wie eine Wissens- und Erfahrungsweitergabe am besten angewandt werden kann. Beim dritten Block geht es um die Umsetzung und Praktisches. Zusätzlich sind für jedes Stundenbild passende Ackerclips der Gemüseackerdemie sowie weitere anschauliche Videos angeführt.

Stundenbilder

Bei der Gestaltung der Stundenbilder wurde besonderer Wert auf BNE-Kriterien (Bildung für Nachhaltige Entwicklung) sowie einen modularen Aufbau gelegt.



Gemüse säen¹

 1-2 Ackerstunden

Ziel:
Die Schüler*innen lernen Gemüse richtig anzusäen, diese Tätigkeit zu vertiefen und an Mitschüler*innen sowie Eltern und andere Personen weiterzugeben.

Wissen erwerben
Gemüse Allerlei (Seite 15)
A-Z Spiel (Seite 16)

Wissen weitergeben
Arbeitsblatt „Gemüse säen ganz einfach“ mit den „Schritt für Schritt“ Anleitungen (Seite 8ff).

Umsetzung und Praktisches
Gemüse säen laut Arbeitsblatt (Seite 8ff)
Die schnellste Bohne (Seite 13)
Kressebuchstaben (Seite 14)



Boden/Mulchen²

 1-2 Ackerstunden

Ziel:
Die Bedeutung des Bodens für unser Gemüse kennen lernen. Wissen wie der Boden geschützt und für die Gemüsekultur optimal vorbereitet werden kann.

Wissen erwerben
Buchstabensalat mit Bodenbegriffen (Seite 23)
Eulen und Krähen (Seite 17)
Planet Apfel (Seite 18)

Wissen weitergeben
Maulwurfspiel (Seite 25)
Anleitung/Erklärung eines Gebildes (Seite 27)

Umsetzung und Praktisches
Warmer Mulch (Seite 19)
Experiment Boden und Wasser (Seite 20)
Experiment Bodenerosion (Seite 21)



Gemüse verarbeiten³



1-2 Ackerstunden

Ziel:

Die Schüler*innen lernen verschiedene Gemüsesorten besser kennen. Sie erfahren was sie aus Gemüse machen können und wie sie ihre Erfahrungen und ihr Wissen mit Mitschüler*innen, Eltern und anderen Personen teilen und weitergeben können.

Wissen erwerben

Gemüsebingo (Seite 22)
Blind Gemüse ertasten oder erschmecken (Seite 24)

Wissen weitergeben

„Auch ein Blindes Huhn findet mal eine Karotte“ (Seite 26)
Arbeitsblätter fertigstellen (Seite 28)

Umsetzung und Praktisches

Gemüseverarbeitung – Kochen (Seite 29ff)

Ackerclips von Ackerdemia sowie Videos zum Thema:

- 1) Gemüse säen → www.ackerfamilie.de/ackerclips/
Saatgutgewinnung → www.gemueseackerdemie.de/fileadmin/Redaktion/Intern/Videos/19_Saatgutgewinnung.mp4
- 2) BODEN erLEBEN → www.youtube.com/watch?v=-GnjMGd1Nbs
BODEN erLEBEN mit Nicole → www.youtube.com/watch?v=xowA45br6gY
Ackerclip Boden → <https://www.ackerfamilie.de/2020/02/13/exkurs-den-boden-umgraben/>
- 3) Ernte von Blatt- & Sprossengemüse
→ www.gemueseackerdemie.de/fileadmin/Redaktion/Intern/Videos/15_Ernte_Blatt_Sprossgemuese.mp4
Ernte von Knollen- & Wurzelgemüse
→ www.gemueseackerdemie.de/fileadmin/Redaktion/Intern/Videos/16_Ernte_Knollen_Wurzelgemuese.mp4
Ernte von Fruchtgemüse
→ www.gemueseackerdemie.de/fileadmin/Redaktion/Intern/Videos/17_Ernte_Fruchtgemuese.mp4
Lagerungshinweise (pdf-Datei)
→ www.gemueseackerdemie.de/index.php?eID=tx_securedownloads&p=292&u=4446&g=2&t=1598370275&hash=5f086c34603236997956325d5f6dd9188685cbfd&file=/fileadmin/Redaktion/Intern/PDFs/2019/4_Lagerungshinweise.pdf

Gemüsen säen ganz einfach!

Wissen zum Säen von Gemüsepflanzen vertiefen und sich gegenseitig anleiten die Samen richtig anzusäen.

Materialien

Pflanzgefäße, nährstoffarme Erde (z.B. Aussaaterde), Pflanzensamen, Sprühflasche oder Gießkanne, Pflanzenschilder oder Holzspießchen (Schaschlikspieße), Holzstab (für die Pflanzlöcher), Lineal, Klebeband, Schritt für Schritt Anleitungen

Beschreibung

Zur Auswahl für die Ackerstunde stehen vier Anleitungen zur Aussaat verschiedener Gemüsesorten. Je nach Jahreszeit und Anzahl der teilnehmenden Kinder können die passenden Sämethoden ausgesucht werden. Im Winter lassen sich alle diese Samen im Klassenzimmer säen. Im Frühjahr kann das Säen auch im Freiland erfolgen.

Zur Auswahl stehen:

- Kresse
- Radieschen
- Bohnen
- Tomaten

Anleitung

- Die Kinder werden in Kleingruppen geteilt. Jede Gruppe bekommt eine andere Säänleitung. Z.B. Gruppe A: Kresse, Gruppe B: Bohnen, Gruppe C: Radieschen
- Jedes Kind liest für sich die Schritt für Schritt Anleitung durch und bringt diese in die richtige Reihenfolge. Danach wird in der Gruppe über die „richtige“ Lösung diskutiert.
- Das gemeinsam erworbene Wissen wird ausprobiert. Die Kinder dürfen nach Anleitung Samenkörner ansäen.
- Optional (je nach Zeit) können Pflanzenschilder gestaltet werden.
- Austausch in der Gruppe:
Wie kann man jemand anderem möglichst gut sein Wissen weitergeben?
Was hat mir beim Verstehen geholfen?
Wie erklären wir unseren Mitschüler*innen wie das Gemüse richtig angesät wird?
- Die Gruppen lehren einander das richtige Säen ihrer Gemüsesorte.



Schwierigkeit

2 von 3



Dauer

45 – 60 Min.



Sozialform

einzel und in Kleingruppen



Ort

drinnen oder draußen

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG - KRESSE

Kresse lässt sich sehr leicht auf der Fensterbank ziehen, ab März/April kann sie auch ins Freiland gesät werden.

Du brauchst:

- 1 Blumentopf oder eine flache Schale
- Nährstoffarme Erde (z.B. Aussaaterde) oder Watte bzw. Küchenrolle
- Kressesamen
- Sprühflasche oder Gießkanne
- Pflanzenschild

Bringe die Anleitung in die richtige Reihenfolge und dann geht´s los:

Achte darauf, dass die Samen keinesfalls austrocknen, mindestens einmal pro Tag gießen oder mit einer Sprühflasche befeuchten!

Beschrifte das Pflanzenschild und stelle deine Kresseanzucht an einen hellen Ort, am besten zum Fenster.

Fülle den Blumentopf mit Erde oder feuchte die Watte/ Küchenkrepp an.

Streue die Samen möglichst gleichmäßig auf die Erde oder die Watte/Küchenkrepp.

Die Kressesamen sind sehr klein. Daher haben die kleinen Keimlinge nicht viel Kraft zum Wachsen und müssen sofort ans Licht kommen. Daher gehört die Kresse zu den Lichtkeimern. Die Samen werden NICHT mit Erde bedeckt.



Tipp: Kresse wächst auf Erde, Watte oder Küchenkrepp.
Wichtig ist, dass der Boden feucht bleibt.

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG - RADIESCHEN

Radieschen lassen sich schon früh im Garten ansäen, aber können auch im Winter auf der Fensterbank gezogen werden.

Du brauchst:

- 1 Blumenkasten
- Holzstab
- Blumenerde
- Radieschensamen
- Pflanzenschild (z.B. Holzspießchen (Schaschlikspieße), Eisstiele,...)
- Sprühflasche oder kleine Gießkanne

Bringe die Anleitung in die richtige Reihenfolge und dann geht's los:

Ziehe mit einem Holzstab, oder einer kleinen Schaufel 1 cm tiefe Rillen in den Blumenkasten oder den Schulacker. Zwischen den Rillen soll ca. eine Handlänge (ca. 10 cm) Abstand sein.

Markiere die Saatreihe mit dem Pflanzenschild.

Lege nun im Abstand von einer Handbreite (ca. 4 cm) die Samen in einer Reihe in die Erde und bedecke die Samen vorsichtig mit Erde, maximal 1 cm.
Radieschensamen sind für Samen groß. Die Keimlinge haben daher genug Kraft aus dem Samen und können durch ein wenig Erde zum Licht wachsen. Radieschen gehören also zu den Dunkelkeimer und können mit Erde bedeckt werden.

Besprühe die Erde täglich mit Wasser und achte darauf, dass die Samen immer schön feucht bleiben.

Fülle die Erde in den Blumenkasten.

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG - BUSCHBOHNEN

Optimalerweise legt man die Buschbohnen im Mai im Freiland in die Erde, aber auch auf der Fensterbank sieht man innerhalb kurzer Zeit die Pflanzen keimen. Werden Sie im April gesät, können die jungen Pflanzen nach den Eisheiligen in den Garten gesetzt werden.

Du brauchst:

- 1 großen Blumentopf, ca. 40 cm Durchmesser
- Blumenerde
- 5-6 Bohnensamen pro Topf
- Lineal
- Klebeband
- Pflanzenschild (z.B. Holzspießchen (Schaschlikspieße), Eisstiele...)
- Sprühflasche oder kleine Gießkanne

Bringe die Anleitung in die richtige Reihenfolge und dann geht´s los:

Fülle die Erde in den Blumentopf.

Gieße die Samen in deinem Blumentopf vorsichtig.

Miss an deinem Zeigefinger (von der Fingerkuppe weg) 3 cm und markiere die Stelle mit einem Klebeband.

Beschrifte das Pflanzenschild und stelle den Topf an einen hellen Ort, am besten auf die Fensterbank.

Drücke nun 5-6 Bohnensamen gut verteilt ca. 3 cm tief in die Erde. Die Markierung am Zeigefinger hilft dir dabei, die Samen in die richtige Tiefe zu bringen.
Bohnen sind für Samen sehr groß und speichern viel Energie. Die Keimlinge können daher durch 3 cm Erde bis ans Licht wachsen. Die Bohnen gehören damit zu den Dunkelkeimern.

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG - TOMATEN

Ab Februar/März können Tomaten für den Garten vorgezogen werden.

Du brauchst:

- Schale oder kleine Töpfe
- Aussaaterde
- Tomatensamen
- Pflanzschild
- Sprühflasche oder kleine Gießkanne

Bringe die Anleitung in die richtige Reihenfolge und dann geht´s los:

Lege die Samen in diese Löcher und bedecke sie mit wenig Erde. Tomatensamen sind eher klein. Die Keimlinge haben daher nicht viel Energie, um zum Licht zu wachsen. Obwohl Tomatensamen in kleine Pflanzlöcher kommen, gehören sie zu den Lichtkeimern. Ein wenig Licht kann nämlich auch in die Erde eindringen. Werden die Samen zu tief eingegraben, wachsen sie nicht.

Mit Hilfe eines Wassersprühers muss jedes einzelne Samenkorn während der Keimphase gut befeuchtet werden. Die Anzuchterde darf weder austrocknen noch so nass werden, dass es tropft.

Fülle dein Pflanzgefäß mit Erde.

Mache mit dem Finger oder einem Stäbchen kleine Pflanzlöcher für die Tomatensamen. Jedes Samenkorn erhält ein eigenes Pflanzloch, das 0,5 cm tief sein sollte.

In einer hellen Umgebung und bei regelmäßigem Gießen beträgt die Keimdauer in der Regel 3 bis 10 Tage. Nach 3 bis 4 Wochen setze die Pflanzen in neue, größere Töpfe (z.B. ausgewaschene Joghurt-Becher mit Löchern am Boden) einzeln ein. Nach den Eisheiligen können die Pflanzen ins Freie gesetzt werden.

Die schnellste Bohne*

Welche Bohne keimt am schnellsten?

Lernziel

Die Schüler*innen kennen die Bedürfnisse von Pflanzen und wissen, dass Bohnen Licht, Wasser, Sauerstoff und Wärme zur Keimung benötigen.

Materialien

5-10 Feuerbohnen, 3 saubere Gläser, 1 Wassersprühflasche, Küchenpapier, 1 Tasse, Frischhaltefolie

Vorbereitung am Vortag!

Lege die Bohnen für ca. 24 Std. in Wasser und bedecke den Boden der sauberen Gläser mit ca. 3 Lagen Küchenpapier.

Anleitung

- Nimm die eingeweichten Bohnen aus der Schüssel und lasse sie auf einem Küchenpapier abtropfen.
- Nun befülle das erste Glas mit ca. einer halben Tasse Wasser und besprühe im zweiten Glas das Küchenpapier mit etwas Wasser. Das dritte Glas bleibt trocken.
- Verteile die Bohnen gleichmäßig auf die drei Gläser.
- Decke alle drei Gläser mit Frischhaltefolie ab (so kann das Wasser nicht sofort verdunsten) und stelle sie auf eine helle Fensterbank.
- Beobachte die nächsten Tage was passiert und schreibe die Beobachtungen auf.
- Was konnten die Mitschüler*innen beobachten?

Optional: Pflanze die Bohnen in einem vierten Glas in Erde vom Acker. Die Bohnen werden länger brauchen um zu keimen, dafür aber lebt die Pflanze länger.

Hintergrund

Die Bohnen keimen nur auf dem angefeuchteten Küchenpapier, ggf. auch im Wasser, werden dann aber bald faulen oder absterben. Fast alle Samen benötigen zum Keimen Licht und Wärme (Sonnenstrahlen), Wasser und Sauerstoff. In dem mit Wasser befüllten Glas fehlt den Samen der Sauerstoff und im trockenen Glas das Wasser. Samen schützen die pflanzlichen Embryos und enthalten alle wichtigen Nährstoffe, die diese zum Wachsen benötigen. Die meisten Samen haben einen sehr geringen Wassergehalt, wodurch die Stoffwechselrate des Embryos sehr niedrig ist und dieser lange von den Nährstoffvorräten leben kann. Im Wasser quillt ein Samen, die Stoffwechselrate des Embryos steigt, die Keimung setzt ein und der Embryo beginnt zu wachsen.

* Quelle: Gemüseackerdemie



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 20 Min.
(zzgl. 5 Min.
Vorbereitung
24 Std. vorher)



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen

Kressebuchstaben

Mit Kresse lassen sich tolle Kunstwerke oder auch Buchstaben säen. Es schmeckt nicht nur gut und ist gesund, es sieht auch besonders schön aus.

Lernziel

Schüler*innen lernen, wie Kresse auf der Fensterbank gezogen wird, welche Bedürfnisse die Pflanze hat und welche Pflege sie braucht. Kreativität wird geweckt.

Materialien

Küchenpapier, Untertasse, Kressesamen, Löffel, Wasser, ev. Keksformen (Stern, Herz, Blume, Tiere)

Beschreibung

Falte Küchenpapier und lege es auf eine Untertasse. Befeuchte es mit einem Löffel und streue dann die Kressesamen vorsichtig in Form von Buchstaben auf das Küchenpapier. Du kannst dir auch eine Keksform (z.B. einen Stern) nehmen, auf das Küchenpapier legen und die Samen hineinstreuen. Die Form nimmst du dann vorsichtig herunter. Achte darauf, dass die Kresse immer schön feucht ist und an einem hellen Ort steht. Nach einigen Tagen wachsen wunderschöne grüne Formen.



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 20 Min.
zum Säen,
7 Tage bis zur
Ernte



Sozialform

einzelnd oder in
Kleingruppen



Ort

drinnen

Gemüseallerlei

Lustiges Kreisspiel mit vielen verschiedenen Gemüsesorten

Lernziel

Die Kinder lernen Gemüsearten kennen.

Materialien

keine

Beschreibung

Die Spieler*innen sitzen in einem Kreis. Eine Person steht in der Mitte des Kreises. Alle suchen sich Gemüsesorten aus und merken sich deren Namen. Pro Gemüsesorte sollte es zumindest zwei Spieler*innen geben. Der/die Spieler*in in der Mitte darf nun eine Sorte nennen. Daraufhin müssen alle mit dem betroffenen Namen Plätze tauschen. Der/die Spieler*in der Mitte darf versuchen, einen Platz zu ergattern. Wer übrig bleibt, ist nächste*r Spieler*in in der Mitte. Wenn man „Gemüseallerlei“ sagt, müssen alle die Plätze tauschen.



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

10 – 30 Min.



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen

A-Z Spiel

Möglichst viele Gemüsesorten wissen und sammeln

Lernziel

Die Schüler*Innen lernen viele Gemüsesorten kennen.

Materialien

Stift und Papier

Beschreibung

Finde zu möglichst vielen Buchstaben des Alphabets Gemüsesorten.

A - Ackerbohne

B - Blaukraut

C - Chinakohl

D - ...



Schwierigkeit

2 von 3



Dauer

10 Min.



Sozialform

einzelnd oder in
Kleingruppen



Ort

drinnen

Eulen und Krähen*

Fangenspiel zum Wissenserwerb oder Festigen von Lerninhalten

Lernziel

Wissen der Schüler*Innen kann vertieft werden, Spaß und Spiel, Bewegung

Materialien

Seile oder Hütchen zur Spielfeldmarkierung (Mittellinie und Spielfeldbegrenzungen), Aussagenliste Skizze!

Beschreibung

- Es handelt sich um ein Fangenspiel mit richtigen und falschen Aussagen. Die Kinder werden in zwei Gruppen geteilt. Die Schüler*innen einer Gruppe sind Eulen, sehr weise Tiere, die vieles wissen. Die andere Gruppe sind Krähen. Von den Krähen glauben viele Menschen, dass sie nicht so gescheit sind, obwohl das in Wirklichkeit nicht stimmt. Aber sie lieben Ulk und Schabernack, daher erzählen sie auch mal was Falsches.
- Das Spielfeld wird in zwei Teile geteilt, und die Mitte gekennzeichnet. In einem Spielfeld befinden sich die Eulen, im anderen die Krähen. Beide Gruppen stellen sich in einem Abstand von je ca. 1 m zur Mittellinie auf.
- Der/die Spielleiter*in liest eine Aussage vor. Ist diese Aussage richtig, dürfen die Eulen die Krähen fangen, ist die Aussage falsch, fangen die Krähen die Eulen. Wer gefangen ist, darf ins andere Feld wechseln. Gerettet ist, wer das Ende des Spielfelds erreicht ohne vom gegnerischen Team erwischt zu werden.

Aussagen

- Der Boden ist die Grundlage für unsere Gemüsepflanzen. - **Richtig**
- Der Boden speichert Wasser. - **Richtig**
- Boden soll betoniert werden, damit es nicht mehr so schmutzig ist. - **Falsch**
- Im Boden gibt es kein Leben. - **Falsch**
- Pflanzenschutzmittel entfernen Steine aus dem Boden. - **Falsch**
- Die Blattstreu bietet vielen Lebewesen im Winter einen Lebensraum. - **Richtig**
- Humus entsteht aus Autoreifen und Plastikmüll. - **Falsch**
- Schadstoffe können über die Sonne in den Boden gelangen. - **Falsch**
- Der Regenwurm ist ein wichtiger Bodenbewohner. - **Richtig**
- Im Boden kann Müll sehr gut entsorgt werden. - **Falsch**
- Boden ist Lebensraum für Bodenlebewesen. - **Richtig**
- Im Boden wird das Regenwasser gefiltert und gereinigt. - **Richtig**



Schwierigkeit

2 von 3



Dauer

15 Min.



Sozialform

ganze Klasse



Ort

draußen oder

Turnsaal

* Quelle: Cornell, Joseph: Mit Kindern die Natur erleben.
Verlag an der Ruhr, Mülheim an der Ruhr 1998

Planet Apfel

Ein Apfel repräsentiert symbolisch unsere Erde. Anhand dieses Apfels wird gezeigt, wie sich die Erde flächenmäßig aufteilt. Die Lehrkraft schneidet dafür den Apfel in entsprechende Stücke, um die Flächenverteilung darzustellen.

Lernziel

Den Schüler*innen wird vermittelt, dass es sich bei fruchtbarem Boden um ein äußerst knappes und wertvolles Gut handelt, mit dem sorgsam umgegangen werden muss.

Materialien

Apfel und Messer

Beschreibung

- Nimm dir einen Apfel und ein Messer. Stell dir vor, dieser Apfel sei unsere Erde.
- Schneide den Apfel in vier gleich große Stücke. Drei Viertel stellen die Ozeane dar. Nur etwa ein Viertel ist das Land.
- Teile dieses Viertel in zwei Stücke. Eins davon zeigt, wo Menschen nicht leben können: an den Polen, in den Wüsten und im Hochgebirge. Übrig bleibt ein bewohnbares Achtel.
- Auf diesem Stück Erde drängen sich fast acht Milliarden Menschen!
- Schneide das Stück in vier Teile. Drei kleine Teile stellen Gegenden dar, an denen keine Nahrungsmittel angebaut werden können, weil es zu trocken ist. Außerdem sind das auch unsere Städte, Straßen und sonstige verbaute Flächen.
- Ein sehr kleines Stück Apfel ist übrig. Schäle es. Was du jetzt in deinen Händen hältst, zeigt den winzigen Teil der Erde, auf dem Getreide, Obst und Gemüse wachsen und Tiere weiden. Von diesem Stückchen Land sind wir Menschen abhängig. Wir müssen es gut behandeln.

Für besonders Aufmerksame: auch aus den ersten drei Vierteln, welche die Ozeane darstellen, können wir Menschen Lebensmittel gewinnen, z.B. Fische, Muscheln oder sogar essbare Algen. Es sind jedoch nur ca. 10 % der gesamten Lebensmittel, welche wir aus dem Meer gewinnen. Für 90 % unseres Essens benötigen wir tatsächlich das kleine Stückchen Apfelschale, welches unseren fruchtbaren Boden darstellt.



Schwierigkeit

2 von 3



Dauer

ca. 5 – 10 Min.



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen oder
draußen

Warmer Mulch*

Lernziel

Die Schüler*innen erfahren, wie produktiv die Kleinstlebewesen im Boden sind und verstehen die Bedeutung von Mulch auf dem Gemüseacker.

Materialien

zwei große Laubsäcke und tote Pflanzenreste wie Laub, Grasschnitt, Unkraut

Vorbereitung

Sammelt abgestorbene Pflanzenreste wie Herbstblätter und stopft diese fest in die Laubsäcke. Es sollten große Säcke sein, damit sich im Inneren Wärme bilden kann. Verschließt die Säcke locker und lasst sie ungefähr eine Woche draußen im Kühlen stehen, damit ihr dann den Temperaturunterschied gut spüren könnt. Falls ihr einen großen Laubhaufen auf dem Gelände habt, könnt ihr auch darin die Temperatur fühlen.

Im Sommer könnt ihr den Versuch auch mit einem großen Haufen frischen Grasschnitt machen – aber Achtung: darin kann es ganz schön heiß werden!

Beschreibung

- Die Klasse geht nach draußen zu den vorbereiteten Laubsäcken.
- Die Schüler*innen dürfen einmal tief in einen der Laubsäcke fassen und fühlen. Im Inneren sollte es warm sein.
- Fühlt auch die Temperaturen unter der Mulchschicht auf dem Acker und im Vergleich im Sandboden (falls ein Sandkasten in der Nähe ist).
- Besprecht gemeinsam die Temperaturunterschiede und wodurch sie entstehen könnten.
- Überlegt anschließend, was diese Beobachtungen für den Gemüseacker und eure wärmeliebenden Bodenlebewesen bedeuten.

Hintergrund

Bei der Kompostierung wird leicht abbaubares organisches Material von Bakterien und Pilzen unter Einfluss von Luftsauerstoff schrittweise abgebaut. Bei dem Prozess wird unter anderem Energie in Form von Wärme freigesetzt. Deswegen schützt die Mulchschicht den Boden vor Kälte. Ein ungeschützter Sandboden friert z.B. leicht. Die Bodenlebewesen sind im gemulchten Gemüseacker über den Winter aktiver. Die Qualität des Gemüseackers verbessert sich stetig. Im Frühjahr ist er leichter zu bearbeiten und für die Pflanzen einfacher zu durchwurzeln.



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 30 Min.
(zzgl. 20 Min.
Vorbereitung 1
Woche vorher)



Sozialform

ganze Klasse

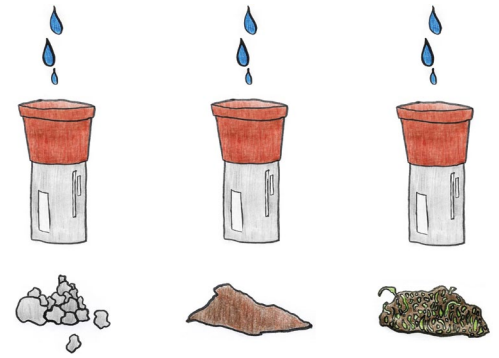


Ort

draußen (bei
kühleren Tem-
peraturen, z.B.
im Herbst)

* Quelle: Gemüseackerdemie

Experiment Boden: Wasserspeicher und -filterung*



Lernziel

Das Experiment verdeutlicht, dass der Boden eine begrenzte Ressource und somit ein kostbares Gut darstellt. Die Kinder erkennen den Boden in seiner Funktion als Wasserspeicher und -filter und verstehen, warum Flächenversiegelung zu Problemen und Herausforderungen (Hochwasser, etc.) führen kann.

Materialien

3 Blumentöpfe, Kaffeefilter, Schere, Tinte, Wasser, Gläser, verschiedene Bodentypen (Schotter, Gartenerde, bewachsene Erde)

Beschreibung

- Lege in die Blumentöpfe Filterpapier, damit die Erde nicht aus dem Topf herausrieselt. Fülle in einen Topf Schotter, in einen Topf Blumenerde und in den dritten bewachsenen Boden. Achte darauf, dass die Erde etwas befeuchtet ist. Stelle die Töpfe auf Gläser. Löse die Tinte in Wasser auf.
- Ein/e Schüler*in liest folgenden Text vor:
In den drei Töpfen befinden sich unterschiedliche Materialien. Im ersten Topf ist Schotter (versiegelter Boden) – so sieht der Boden aus, wenn er verbaut ist (z.B. bei Häusern, Straßen, etc.).
Im zweiten Topf befindet sich Blumenerde. So sieht ein Ackerboden aus.
Im dritten bewachsene Erde. So sieht ein unberührter Boden aus, das heißt zum Beispiel ein Boden im Wald, in einem Garten, in der Au, etc.
- Jetzt leeren drei Schüler*innen gleichzeitig das vorbereitete gefärbte Wasser in die Töpfe.
- Beantwortet anschließend folgende Fragen:
Wo ist das Wasser am schnellsten durchgelaufen?
Was bedeutet das? (Boden kann kein Wasser aufnehmen, das kann Überschwemmungen zur Folge haben, etc.).
Wie ändert sich die Farbe des Wassers, wenn es durch die verschiedenen Substrate sickert?
Was bedeutet das z.B. für unser Trinkwasser?



Schwierigkeit
2 von 3



Dauer
ca. 20 Min.



Sozialform
ganze Klasse

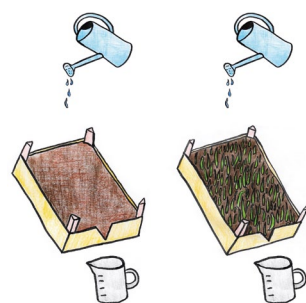


Ort
drinnen oder
draußen

* Quelle: → <https://www.wis-potsdam.de/de/experimente-aus-wissenschaft/boden-filter>

Experiment Bodenerosion*

Wurzeln geben nicht nur Pflanzen festen Stand, sondern sorgen auch dafür, dass der Boden nicht ins Rutschen kommt. Das können die Kinder auf spannende Weise in diesem Experiment erfahren.



Lernziel

Die Kinder lernen, was Bodenerosion ist und wie sich diese auswirkt. Sie erkennen, welchen Unterschied es macht, ob Boden bewachsen oder unbegrünt (brach) ist.

Materialien

2 Obststeigen mit Plastikfolie, 2 Messbecher (1000 ml) robuste Gartenschere oder (Laub-)Säge, Gartenboden (nicht bepflanzt), alternativ Sand, ein ausgestochenes Stück Wiese, Gießkanne mit Wasser (möglichst feine Wasserdüsen), Holzklötze oder Ähnliches zum Schrägstellen der Obstkisten

Vorbereitung

Schneide oder säge jeweils in die Mitte einer der beiden Querseiten der Obstkisten eine V-förmige Kerbe (am oberen Rand ca. 10 cm breit).

Beschreibung

- Eine Kiste wird gleichmäßig mit Erde befüllt, in die zweite Kiste kommt die ausgestochene, bewachsene Erde.
- Stelle die Obststeigen (mit der ausgekerbten Querseite nach unten) in einem Winkel von etwa 10° so erhöht auf, dass jeweils ein Messbecher darunter Platz hat. Begieße beide Steigen anschließend nacheinander von oben mit der gleichen Menge Wasser (ca. 2 Liter Wasser). Du kannst dabei unterschiedlich starke Regengüsse simulieren (sanft aus 40 cm Höhe oder stark aus ca. 1m Höhe)
- Beobachtet was passiert und beantwortet folgende Fragen:
Macht es einen Unterschied ob der Boden durchwurzelt ist oder brach liegt? Könnt ihr euch vorstellen was passiert, wenn es in der Natur stark regnet und z.B. ein großes, steiles Feld brach liegt? Wie kann zu starke Bodenabtragung verhindert werden?

Hintergrund

Unbewachsener Boden ist sehr anfällig für Erosion: Das heißt, dass bei starkem Regen Erde abgeschwemmt wird. Diese Erde geht verloren und kann nicht wieder zurückgewonnen werden. Wir müssen besonders gut auf diese fruchtbare Erde aufpassen, um Lebensmittel anbauen zu können. Siehe auch Experiment „Planet Apfel“.



Schwierigkeit

2 von 3



Dauer

ca. 20 Min.
je Arbeitsschritt



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen und
draußen

* Quelle: → https://www.stmu.v.bayern.de/themen/boden/lernort_boden/doc/schueler_e.pdf

Gemüsebingo*

Lernziel

Die Schüler*innen kennen eine Vielzahl an Gemüsearten und können Gemüsearten von Obstarten unterscheiden.

Materialien

Lehrer*in: Tafel, Kreide, Notiz mit Reihenfolge, in welcher die Gemüsearten vorgelesen werden

Schüler*innen: Heft/Zettel, Stift

Beschreibung

- Schreibe oder male mindestens 20 verschiedene Gemüsearten an die Tafel (diese kannst du vorgeben oder gemeinsam mit den Schüler*innen sammeln).
- Die Schüler*innen schreiben oder malen davon fünf in ihr Heft oder auf einen Zettel.
- Lese die Gemüsearten in einer vorher von dir festgelegten Reihenfolge vor. Die Schüler*innen streichen ihre Gemüsearten, wenn sie genannt wurden, durch. Wer als erstes alle seine Gemüsearten durchgestrichen hat ruft „BINGO“ und hat gewonnen.
- Wiederholt das Spiel so oft ihr mögt.

Optional: Ihr könnt dieses Spiel auch mit Obst spielen und dabei diskutieren, was der Unterschied zwischen Obst und Gemüse ist.

Hintergrund

Gemüse z.B.: Artischocke, Aubergine, Karfiol, Bohne, Brokkoli, Erbse, Fenchel, Gurke, Karotte, Kartoffel, Knoblauch, Kohlrabi, Kopfkohl, Kürbis, Lauch, Mais, Mangold, Kren, Paprika, Radieschen, Rote Rüben, Schwarzwurzel, Spargel, Spinat, Zucchini, Zwiebel

Obst z.B.: Ananas, Apfel, Aprikose, Banane, Birne, Blaubeere, Brombeere, Erdbeere, Himbeere, Holunder, Johannisbeere, Kirsche, Mango, Orange, Pflaume, Quitte, Sanddorn, Stachelbeere, Traube, Zitrone

Obst und Gemüse lassen sich wissenschaftlich nicht eindeutig unterscheiden, es gibt jedoch unterschiedliche Annäherungen: • Obst wächst eher auf Bäumen oder Sträuchern, Gemüse eher auf oder unter der Erde • Gemüsepflanzen sind meist einjährig • Obst wird meist roh verzehrt, Gemüse eher gekocht • Obst ist eher süß, Gemüse wird i. d. R. salzig gewürzt



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 10 – 30 Min.
je nach Bedarf
verlängerbar und
kürzer möglich



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen

* Quelle: Gemüseackademie

Buchstabensalat

Aus verschiedenen Buchstaben, die richtige Gemüsesorte bilden

Lernziel

Die Schüler*innen setzen sich mit Gemüsesorten, die z.B. im Anschluss verköcht werden, am eigenen Schulgarten gewachsen sind, in der Ackerstunde geerntet werden sollen, ... auseinander. Die richtige Schreibweise von Gemüsesorten wird geübt.

Materialien

Lehrer*in: Tafel, Kreide, „Buchstabensalat“ der verwendeten Gemüsesorten
Schüler*innen: Heft/Zettel, Stift

Beschreibung

- Schreibe verschiedene Gemüsesorten in Form eines Buchstabensalats auf die Tafel z.B. für Karotte TOTAKER, Zucchini ICHINCZU, Tomate ETMAOT, Erbse BRSEE, ...
- Die Schüler*innen notieren den Buchstabensalat in ihr Heft/Zettel und stellen die Reihenfolge der Buchstaben richtig.
- Die Lösungsworte des Buchstabensalats werden gemeinsam durchgegangen.

Gemüse z.B.: Artischocke, Aubergine, Bohne, Brokkoli, Erbse, Fenchel, Gurke, Karotte, Karfiol, Kartoffel, Knoblauch, Kohlrabi, Kürbis, Lauch, Mais, Mangold, Paprika, Radieschen, Ronen, Schwarzwurzel, Spargel, Spinat, Tomate, Zucchini, Zwiebel, ...

Acker z.B.: Beikraut, Gießen, Harke, Humus, Kompost, Lehm, Mulchen, Regenwurm, Schnecke, ...



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 10 Min.
je nach Bedarf
verlängerbar und
kürzer möglich



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen



Tipp: Diese Übung ist sehr variabel einsetzbar und kann für viele andere Themen verwendet werden wie z.B. Acker, Lebewesen im Garten, usw.

Blind Gemüse ertasten oder erschmecken

Lernziel

Die Schüler*innen setzen sich mit Gemüsesorten, die z.B. im Anschluss verkocht werden oder am eigenen Schulgarten gewachsen sind, auseinander. Sie lernen den Geschmack und die Haptik verschiedener Gemüsesorten besser kennen. Schüler*innen erkennen verschiedene Eigenschaften einzelner Gemüsesorten.

Materialien

Verschiedene Gemüsesorten, Messer, Brett, Augenbinden

Beschreibung

- Für eine Gemüseverkostung werden vorab mundgerechte Stücke verschiedener Gemüsesorten vorbereitet. Achtung: manches Gemüse muss vorab zubereitet werden – z.B. sind rohe Kartoffeln und Bohnen giftig!
- Der gewünschten Anzahl an Schüler*innen werden die Augen verbunden.
- Den Schüler*innen mit verbundenen Augen wird das Gemüse zur Verkostung oder Ertastung vorgelegt.
- Die Schüler*innen sagen um welches Gemüse es sich vermutlich handelt.
- Wenn alle Gemüsesorten verkostet/ertastet wurden, wird die Augenbinde abgenommen und die Schüler*innen tauschen sich über ihre Wahrnehmungen aus z.B. Was hat ihnen besonders geschmeckt? Was hat ihnen nicht so geschmeckt? War eine Gemüsesorte scharf/sauer/bitter, ... Wie hat sich die Oberfläche des Gemüses angefühlt? Welcher Teil vom Gemüse wurde verkostet (Wurzel, Knolle, Blatt, Frucht, Zwiebel)? Wofür glauben sie, kann die jeweilige Gemüsesorte verwendet werden?

Beispiele für Pflanzenteile:

Wurzel: Karotte, Pastinake, Schwarzwurzel, Stoppelrübe

Knolle: Ronen, Kartoffel, Knollenfenchel, Knollensellerie, Kohlrabi, Radieschen

Blätter: Chinakohl, Gartenkresse, Kraut, Lauch, Mangold, Palmkohl, Salat, Spinat

Früchte: Erbse, Gartenbohne, Gurke, Kürbis, Mais, Paprika, Sojabohne, Tomate, Zucchini

Zwiebeln: Frühlingszwiebel, Knoblauch, Küchenzwiebel, Schalotte



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 10 Min.
je nach Bedarf
verlängerbar und
kürzer möglich



Sozialform

ganze Klasse
oder Teams



Ort

drinnen



Tipp: Das Spiel kann auch als Wettbewerb gestaltet werden, indem Kleingruppen oder Paare gebildet werden, die gegeneinander antreten. Jene Gruppe, die die meisten Gemüsesorten erschmeckt/ertastet hat, gewinnt.

„Maulwurfspiel“

In der Klasse wird ein Parcours aufgebaut. Ein Kind soll mit verbundenen Augen mittels mündlicher Erklärung oder Durchführen den Parcours bewältigen.

Lernziel

Schüler*innen bekommen ein Bewusstsein dafür, wie ihre Beschreibungen und Erklärungen wahrgenommen und bei der Bewältigung des Parcours umgesetzt werden. Sie erkennen, worauf sie bei der Beschreibung von Vorgängen und Aktionen achten müssen und welche Informationen dafür gebraucht werden.

Materialien

Im Klassenzimmer: Möbel, Schultaschen & Co.

Draußen: z.B. Scheibtruhe, Blumentöpfe, sonstige im Schulhof und Garten verfügbare Gegenstände

Beschreibung

- In der Klasse, Schulhof oder Garten wird aus verfügbaren Gegenständen ein Parcours aufgebaut.
- Nach Fertigstellung des Parcours werden einem Kind, dem „Maulwurf“, die Augen verbunden
- Ein anderes Kind soll den „Maulwurf“ durch den Parcours führen. 2 Varianten sind dabei möglich Beschreibung mündlich ohne Körperkontakt oder nur mit Körperkontakt ohne Reden zu dürfen
- Im Anschluss reflektiert die Klasse diese Aufgabe:

Was ist für euch einfacher gewesen? Die mündliche Erklärung oder die Führung mit Körperkontakt?

Fragen an den/die Erklärer*in:

Wie ist es dir gegangen? Wie hast du das Erklären gut geschafft? Was war für dich schwierig? Bist du zufrieden mit dem Ergebnis?

Fragen an den „Maulwurf“:

Wie ist es dir mit den Erklärungen gegangen? Hast du verstanden was der/die Erklärer*in von dir wollte? Hätte er/sie etwas besser machen können? Wenn ja, was?

Fazit an gesamte Klasse:

Was ist euch aufgefallen? Was hat gut geklappt? Was kann man besser machen? Was ist wichtig, wenn ich jemandem etwas erklären möchte?



Schwierigkeit

2 von 3



Dauer

ca. 15 Min. je nach Schwierigkeitsgrad und Aufwändigkeit des Parcours und Anzahl der Durchläufe verlängerbar und kürzer möglich



Sozialform

Paarweise



Ort

drinnen oder draußen

Auch ein Blindes Huhn findet mal eine Karotte

Im Klassenzimmer wird verschiedenes Gemüse versteckt und ein „Blindes Huhn“ muss es finden und ertasten um welche Gemüsesorte es sich handelt.

Lernziel

Schüler*innen bekommen ein Bewusstsein dafür, wie ihre Beschreibungen und Erklärungen wahrgenommen und bei der Bewältigung der Gemüsesuche umgesetzt werden. Sie erkennen, worauf sie bei der Beschreibung von Vorgängen und Aktionen achten müssen und welche Informationen dafür gebraucht werden. Es kommt zu einer intensiveren sensorischen Wahrnehmung von Gemüse.

Materialien

verschiedene Gemüsesorten zum Verstecken

Beschreibung

- Ein Kind, das spätere „Blinde Huhn“, geht vor die Klassentür oder ihm werden die Augen verbunden.
- Seine Mitschüler*innen verstecken das Gemüse im Klassenzimmer, im Schulhof, Garten,...
- Nachdem das Gemüse versteckt ist, darf das „Blinde Huhn“ mit verbundenen Augen das Klassenzimmer, Schulhof,... betreten.
- Ein anderes Kind erklärt dem „Blinden Huhn“ nun mündlich wo die verschiedenen Gemüsesorten versteckt sind.
- Hat das „Blinde Huhn“ eine Gemüsesorte entdeckt, muss es erraten um welche Gemüsesorte es sich handelt.
- Im Anschluss reflektiert die Klasse diese Aufgabe:

Fragen an den/die Erklärer*in:

Wie ist es dir gegangen? Wie hast du das Erklären gut geschafft? Was war für dich schwierig? Bist du zufrieden mit dem Ergebnis?

Fragen an das „Blinde Huhn“:

Wie ist es dir mit den Erklärungen deiner Mitschüler*innen gegangen? Hast du verstanden was er/sie von dir wollte? Hätte er/sie etwas besser machen können? Wenn ja, was? War es schwieriger/leichter das Gemüse ohne es zu sehen zu erkennen?

Fazit an gesamte Klasse:

Was ist euch aufgefallen? Was hat gut geklappt? Was kann man besser machen? Was ist wichtig, wenn ich jemandem etwas erklären möchte?



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 15 Min. je nach Schwierigkeitsgrad der Gemüseverstecke und Anzahl der Durchläufe verlängerbar und kürzer möglich



Sozialform

ganze Klasse oder kleinere Gruppe



Ort

drinnen oder draußen

Anleitung/Erklärung eines Gebildes oder eines Gemüsebildes

Durch genaue Beschreibung ein Gemüsegebilde nachbauen

Lernziel

Schüler*innen bekommen ein Bewusstsein dafür, wie ihre Beschreibungen und Erklärungen wahrgenommen und umgesetzt werden. Sie erkennen, worauf sie bei der Beschreibung von Aktionen achten müssen und welche Informationen dafür gebraucht werden. Sie werden sensibilisiert dafür, was sie bei einer Beschreibung beachten müssen, damit ihr Gegenüber versteht, was und wie etwas gemacht werden soll.

Materialien

Verschiedenste Gegenstände die man zur Hand hat z.B. Würfel, Becher, Stifte, Lineal, ... - jeweils zweimal Alternativ kann aus Gemüse ein „Bild“ gestaltet werden.

Beschreibung

- Jeweils zwei Kinder setzen sich Rücken an Rücken vor einen Tisch.
- Zwei weitere Kinder sind die Beobachter*innen.
- Ein Kind, der/die spätere Erklärer*in, baut ein Konstrukt oder Bild aus den jeweiligen verfügbaren Materialien.
- Das zweite Kind soll dieses Gebilde nachbauen.
- Der/die Erklärer*in beschreibt dazu dieses Gebilde so, dass das zweite Kind das Konstrukt/Bild nachbauen kann.
- Sobald der/die Erklärer*in mit der Beschreibung fertig ist, wird das Ergebnis verglichen.
- Im Anschluss reflektiert die Klasse diese Aufgabe:

Fragen an den/die Erklärer*in:

Wie ist es dir gegangen? Wie hast du das Erklären gut geschafft? Was war für dich schwierig? Bist du zufrieden mit dem Ergebnis?

Fragen an den/die 2. Schüler*in:

Wie ist es dir mit den Erklärungen von dem/der Erklärer*in gegangen? Hast du verstanden was er/sie von dir wollte? Hätte er/sie etwas besser machen können? Wenn ja, was?

Fragen an Beobachter*innen:

Was ist euch aufgefallen? Was hat gut geklappt? Was kann man besser machen? Worauf muss beim Erklären geachtet werden?

Fazit an gesamte Klasse:

Was ist wichtig, wenn ich jemandem etwas erklären möchte? Worauf muss ich achten, wenn ich etwas Neues erklären will?



Schwierigkeit

2 von 3



Dauer

ca. 10 Min. wenn sich die Kinder in den 2er Gruppen abwechseln; je nach Anzahl der Durchläufe verlängerbar und kürzer möglich



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen oder draußen

Arbeitsblätter fertigstellen

Jene Rezepte, die im Anschluss verkocht werden, sollen in die richtige Reihenfolge gebracht und anderen Kindern erklärt/vermittelt werden.

Lernziel

Die Schüler*innen üben, wie Arbeitsschritte erklärt werden können, damit andere sie verstehen und ausführen können. Sie erkennen, worauf bei einer Erklärung geachtet werden muss, damit sie auch von anderen verstanden wird.

Materialien

Ausgedruckte Rezepte wo einzelne Arbeitsschritte zerschnitten wurden (je Kind 1 „zerschnittenes“ Rezept), Schere, Kleber, Papier wo die Rezepte in die richtige Reihenfolge gebracht werden können

Beschreibung

- Die Kinder werden in Kleingruppen geteilt. Jede Gruppe bekommt ein anderes Rezept. Z.B. Gruppe A: Gemüsesticks mit Kräuterdip, Gruppe B: Gemüseläibchen, Gruppe C: Gemüse- und Kartoffelchips
- Jedes Kind liest für sich die Anleitung durch und bringt diese in die richtige Reihenfolge. Danach wird in der Gruppe über die „richtige“ Lösung diskutiert
- Das gemeinsam erworbene Wissen wird ausprobiert. Die Kinder dürfen nach Anleitung die Rezepte testen.
- Austausch in der Gruppe: Wie kann man jemand anderem möglichst gut sein Wissen weitergeben? Was hat mir geholfen zu verstehen? Wie erklären wir unseren Mitschüler*innen wie das Gericht zubereitet werden muss?
- Die Gruppen bringen einander verschiedene Zubereitungsarten, Gerichte, Arbeitsschritte, ... näher.



Schwierigkeit

1 von 3



Dauer

ca. 10 Min.



Sozialform

ganze Klasse



Ort

drinnen

Gemüseverarbeitung/Rezepte

Rezepte

- Bruschetta
- Gemüselaibchen
- Gemüsesticks mit Kräuterdip
- Potatoewedges mit Dip
- Gemischter Salat
- Gemüsesuppe
- Selbst gemachte Gemüse- und Kartoffelchips
- Erdäpfelkas

Abkürzungen

TL: Teelöffel

EL: Esslöffel

g: Gramm

kg: Kilogramm

Stk: Stück

BRUSCHETTA

Ihr braucht (Zutaten für 4 Personen)

500 g Tomaten
2 Stk Knoblauchzehen
3 EL Olivenöl
1/2 Bund Basilikum
Weißbrot
Salz, Pfeffer

Küchenutensilien

- Schüssel
- Brett
- Messer
- Toaster oder Backrohr

So geht's

- Die Tomaten waschen, den Strunk entfernen und in kleine Stücke schneiden
- Knoblauch fein hacken
- Basilikum fein schneiden
- Gewürfelte Tomaten, fein gehackten Knoblauch und Basilikum in eine Schüssel geben; das Olivenöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen
- Alle Zutaten gut verrühren
- Weißbrot in Scheiben schneiden
- Das geschnittene Weißbrot tosten oder im Backrohr bei ca. 220 Grad leicht braun werden lassen
- Die getoasteten Weißbrotscheiben mit der Tomatenmasse bestreichen

GEMÜSELAIBCHEN

Ihr braucht (Zutaten für 4 Personen)

1 Stk Zucchini
 2 Stk Karotten
 160 g Sellerie
 1 Stk Zwiebel
 120 g Mehl
 2 Eier
 100 ml Öl für die Pfanne
 Salz, Pfeffer
 Kräuter je nach Geschmack und Verfügbarkeit (z.B. Petersilie)
 Knoblauch je nach Geschmack und Verfügbarkeit

Je nach Geschmack und Verfügbarkeit können auch andere Gemüsesorten wie Kürbis, Mais, Kartoffeln, ... für die Laibchen verwendet werden; auch Käse passt sehr gut in Gemüselaubchen

Küchenutensilien

- Schüssel
- Reibe
- Brett
- Messer
- Küchensieb
- Pfanne oder Backblech

So geht's

- Gemüse und Kräuter waschen
- Gemüse mit der Reibe fein raspeln und dabei gut auf die Finger aufpassen
- Etwas Salz auf das geraspelte Gemüse geben und ca. 5 Minuten ziehen lassen
- Danach die Gemüsemasse in ein Küchensieb geben und Flüssigkeit herausdrücken
- Zwiebel schälen, fein hacken und in etwas Öl anbraten bis sie glasig ist
- Die Zwiebeln in die Gemüsemasse geben
- Falls verfügbar, Käse und/oder Kräuter fein schneiden
- Das geraspelte Gemüse mit Eiern, Salz, Pfeffer, Käse, Kräutern in eine Schüssel geben
- Alle Zutaten gut vermengen und mit der Hand gut durchkneten
- Kleine Laibchen formen
- Öl in der Pfanne erhitzen
- Bei mittlerer Hitze die Laibchen von beiden Seiten ca. 5-8 Minuten braten bis sie schön goldbraun sind; die Laibchen können statt in der Pfanne auch auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gelegt und dann im Backrohr gebacken werden (200 Grad Ober-/und Unterhitze ca. 25 Minuten)



Perfekt dazu passen der gemischte Salat (S. 34) und der Kräuterdip (S. 32).

GEMÜSESTICKS MIT KRÄUTERDIP

Ihr braucht

Gemüse je nach Saison und Verfügbarkeit – gut geeignet sind Gemüsesorten wie Karotten, Gurken, Paprika, Kohlrabi, Selleriestangen, Tomaten, Radieschen

Für den Dip:

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Joghurt

1 Knoblauchzehe

Kräuter nach Verfügbarkeit und Geschmack

Schnittlauch und Petersilie passen besonders gut in deinen Dip

Salz, Pfeffer

Küchenutensilien

- Brett
- Messer
- Teller
- Schüssel
- Löffel

So geht's

- Gemüse gut waschen
- Gemüse in beliebig große Sticks schneiden
- Gemüsesticks auf ein Teller auflegen
- Für den Dip Kräuter waschen und klein schneiden
- Den Knoblauch schälen und fein hacken
- Sauerrahm und Joghurt mit Knoblauch, Kräutern in einer Schüssel verrühren
- Den Kräuterdip mit Salz und Pfeffer abschmecken

POTATOEWEDGES MIT DIP

Ihr braucht (Zutaten für 4 Personen)

1 kg Kartoffeln
2 Stk. Knoblauchzehen
1 TL Paprikapulver mild
3 EL Öl
Kräuter nach Verfügbarkeit z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano
Salz, Pfeffer

Küchenutensilien

- Brett
- Messer
- Backblech
- Schüssel
- Teller oder Schüssel
- Ev. Backpapier

So geht's

- Kartoffeln gut waschen
- Kartoffeln der Länge nach durchschneiden; je nach Größe der Kartoffeln die Kartoffeln vierteln oder achteln
- Kräuter waschen und in grobe Stücke schneiden
- Knoblauchzehen schälen und fein hacken
- Die geschnittenen Kartoffeln in eine Schüssel geben
- Zu den Kartoffeln das Öl, Paprikapulver, Kräuter und Knoblauch geben; nach Geschmack salzen und pfeffern
- Alles gut verrühren
- Die geschnittenen und gewürzten Kartoffeln auf das Backblech geben und gut verteilen
- Die Kartoffelspalten ca. 30 Minuten bei 200 Grad backen



Sehr gut zu den Potatoewedges passt der Kräuterdip (S. 32).

GEMISCHTER SALAT

Ihr braucht

Salat und Gemüse aus eurem Schulacker

z.B. Tomaten, Gurken, Zwiebel, Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Spinat, ...

1 EL Essig

2 EL Öl

Salz, Pfeffer

Küchenutensilien

- Brett
- Messer
- Salatschüssel
- Messbecher oder Ähnliches für das Verrühren des Dressings

So geht's

- Bei Kopfsalaten den Strunk entfernen, einzelne Blätter abzupfen und gut waschen
- Andere passende Gemüsesorten gut waschen
- Tomaten halbieren und den Strunk herausschneiden
- Salatblätter in mundgerechte Stücke reißen
- Die anderen Gemüsesorten in kleine, mundgerechte Stücke schneiden
- Salat und Gemüse in eine große Schüssel geben
- In einem Messbecher Öl, Essig, Salz, Pfeffer zu einem Dressing verrühren
- Das Dressing über den Salat gießen und gut umrühren



Auch frische Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch, Basilikum, Minze, ... passen sehr gut in einen gemischten Salat. Das Salatdressing kann zusätzlich mit 1 TL Honig und ½ TL Senf zu einem Honig-Senf-Dressing verfeinert werden.

GEMÜSESUPPE

Ihr braucht

Gemüse aus eurem Schulacker z.B. Karotten, Kohlrabi, Sellerie, Kartoffeln, Pastinaken, Bohnen, Erbsen, Lauch, ...

1 kleine Zwiebel

2 EL Öl oder Butter

2 EL gehackte Petersilie

Salz, Pfeffer

Suppenwürze nach Geschmack

Küchenutensilien

- Brett
- Messer
- Suppentopf

So geht's

- Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden
- Öl in einen Topf geben, erhitzen und Zwiebel hineingeben
- Zwiebel so lange dünsten, bis er glasig wird
- Gemüse putzen und in kleine Würfel schneiden
- Das Gemüse zur angerösteten Zwiebel geben und unter Rühren mitrösten
- Mit Wasser aufgießen
- Die Gemüsesuppe ca. 20 Minuten köcheln lassen, bis das Gemüse weich ist
- Petersilie fein schneiden
- Die fein geschnittene Petersilie in den Suppentopf geben und umrühren
- Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze nach Geschmack würzen

SELBST GEMACHTE GEMÜSE- UND KARTOFFELCHIPS

Ihr braucht

Gemüse aus eurem Schulacker z.B. Zucchini, Kartoffeln, Palmkohl,...

Öl

Salz, Pfeffer

Je nach Geschmack können die Chips auch mit Paprikapulver, Rosmarin, Knoblauch usw. gewürzt werden

Küchenutensilien

- Brett
- Messer
- Backblech
- Backpapier

So geht's

- Das Backrohr auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen
- Gemüse waschen und in dünne Scheiben schneiden
- Die Gemüsescheiben in eine Schüssel geben, mit Öl, Salz und Gewürzen gut vermischen
- Die Gemüsescheiben nebeneinander auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech legen
- Die Gemüsescheiben so lange backen bis, sie knusprig sind

ERDÄPFELKAS

Ihr braucht (Zutaten für 4 Personen)

½ kg gekochte Kartoffeln (gerne auch vom Vortag)

1 kleine Zwiebel

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Creme fraiche

1 Knoblauchzehe

Schnittlauch

Salz, Pfeffer

Küchenutensilien

- Brett
- Messer
- Schüssel
- Kochlöffel
- Erdäpfelstampfer oder -presse

So geht's

- Gekochte Kartoffeln schälen und pressen oder fein stampfen und in eine Schüssel geben
- Zwiebel schälen und klein schneiden
- Knoblauch schälen und fein hacken
- Schnittlauch in dünne Röllchen schneiden
- Gehackte Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch, Sauerrahm und Creme fraiche zu den gepressten Kartoffeln geben
- Mit Salz und Pfeffer würzen
- Die Masse gut durchrühren



Impressum

Herausgeber: Die Publikation wird in Kooperation verschiedener Organisationen im Rahmen des Interreg Projektes „AB 220 GABEL“ erstellt und herausgegeben. Nähere Informationen über ihre Arbeit und Materialien sowie weitere Unterstützungsangebote sind auf deren Websites zu finden.

Wir danken den Bundesländern Oberösterreich und Salzburg und der EU für die Förderung des Projektes.

Texte und Redaktion:
Sabine Wendtner (Klimabündnis Salzburg)
und Ulrike Singer (Klimabündnis OÖ)

Layout/Satz:
Thomas Strasser

Fotonachweis:
Titelfoto © Rawpixel.com / stock.adobe.com
Fotos Katharina Kühnel © Ackerdemia e. V.
Illustrationen U2, S. 3, 7 © Karin Lubenau,
Ackerdemia e. V.
Illustrationen S. 20, 21 © Franziska Weiß

Für den Inhalt sind alleine die Herausgeber verantwortlich.

Ackerdemia e. V.
Tel: +49 331 - 64 74 74 84
www.ackerdemia.de

Bio Austria, Landesorganisation OÖ
Tel: +43 43 50 6902 1421
www.bio-austria.at

Klimabündnis Oberösterreich
Tel: +43 732 772652
www.klimabuendnis.at/oberoesterreich

Klimabündnis Salzburg
Tel: +43 662826275
www.klimabuendnis.at/salzburg