

ERFAHRE, WAS
UNSERE LANDWIRTINNEN
UND LANDWIRTE
MONAT FÜR MONAT
SO SCHAFFEN.

LAND- WIRTSCHAFTS- KALENDER



BEGLEITHEFT

JULI



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

DIE BEGLEITHEFTE SIND KOSTENFREI UNTER FOLGENDEM LINK ABRUFBAR:
www.mlr-bw.de/landwirtschaftskalender und werden laufend aktuell ergänzt.

IMPRESSUM

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Pressestelle
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart

Telefon: 0711 126-2355
E-Mail: pressestelle@mlr.bwl.de
Internet: www.mlr-bw.de

INHALTSVERZEICHNIS

BILDUNGSPLAN IM ÜBERBLICK	06-07
HINTERGRUNDWISSEN	
Gemüse satt	08
Gemüseanbau im Freiland	08-09
So wird das Gemüse geschützt	09-10
Hier wohnt Gemüse	10-11
Anbau von Bio-Gemüse	11
Tomate ist nicht gleich Tomate	12
Oma erzähl doch mal	13
Saisonkalender	13
Lagerung von Gemüse	14
Blick ins Land	15
ARBEITSBLÄTTER	
Aufgabe: Gemüseanbau im Freiland	16-17
Lösung: Gemüseanbau im Freiland	18-19
Aufgabe: Im Gewächshaus wohnt Gemüse	20-21
Lösung: Im Gewächshaus wohnt Gemüse	22-23
Aufgabe: Gemüse satt	24
Lösung: Gemüse satt	25
Aufgabe: Gemüseernte und dann?	26-27
Lösung: Gemüseernte und dann?	28-29
Aufgabe: Suchsel „Gemüseanbau“	34
Lösung: Suchsel „Gemüseanbau“	35
AKTIVITÄT	
Einführung: Geschmackstest Gemüse	30-31
Sensorik-Bogen: Geschmackstest Gemüse	32-33
IDEEN FÜR AUSFLÜGE	36
IDEEN FÜR WEITERFÜHRENDE LINKS	36-37

JULI

☀️ ☀️ **Mit dem Juli erlebt der Sommer seine ersten richtig heißen Tage.** Eine Bauernregel heißt: „Der Juli muß braten, was im August soll geraten.“ Seinen heutigen Namen verdankt er einem bekannten römischen Kaiser: Julius Caesar. Mancherorts beginnt schon die Getreideernte.

☀️ ☀️ **Die Winzer sind mit Pflegearbeiten in den Weinbergen beschäftigt** und nach den letzten Erdbeeren sind nun Himbeeren, Sauerkirschen und erste Zwetschgen reif. Und auch in den Gewächshäusern und Feldern reift mehr und mehr Gemüse. An manchen Tagen ist es jetzt so heiß, dass bewässert werden muss.

GEMÜSE SATT

Auf den Gemüsefeldern werden zum Beispiel Salate, Kohlrarten, Karotten, Fenchel und Zwiebeln kultiviert. Manche Arten können direkt aufs Feld gesät werden. Andere werden in Gewächshäusern vorkultiviert und als junge Pflanzen mit einer Pflanzmaschine auf das Feld gesetzt. Empfindliche Gemüsearten, zum Beispiel Tomaten, Gurken, Paprika und Auberginen, lieben es warm und können durch Folientunnel oder Gewächshäuser zusätzlich geschützt werden.

HIER WOHT GEMÜSE

Nützlinge, wie Florfliege und Schlupfwespen, werden als Eier in die Gewächshäuser eingesetzt. Die Larven schlüpfen dort und fressen die Schädlinge. So können chemische Pflanzenschutzmittel gespart werden. Mittlerweile kannst du fast das ganze Jahr Tomaten, Gurken und Paprika aus deutschem Anbau kaufen. Sie werden in modernen Gewächshäusern angebaut. Hier sind die Wachstumsbedingungen optimal für die frostempfindlichen Pflanzen.

COMPUTERPOWER

Ein Computer steuert die Bewässerung und Düngung der Pflanzen und regelt die Temperatur. Im Winter werden die Pflanzen zusätzlich belichtet. Moderne Gewächshäuser sind gut isoliert. So geht nur wenig Wärme verloren. Das Gießwasser wird gesammelt, aufbereitet und wieder verwendet.

BEWÄSSERUNG

aktiv

04

IM DURCHSCHNITT
12 KG PRO JAHR.

WIE VIELE TOMATEN
ESSEN WIR IN
DEUTSCHLAND?

WOLLE STATT ERDE

Meist wachsen Tomaten, Gurken und Paprika in Gewächshäusern nicht in Erde, sondern in Steinwolle oder Kokosmatten. Dadurch kann jedes Jahr auf der gleichen Fläche Gemüse angebaut werden, ohne dass der Boden „müde“ wird und die Pflanzen schlechter gedeihen.



WUSSTEST
DU, DASS ...

...die Tomate eine Beere ist?

Aus botanischer Sicht ist die Tomate eine Beere – wenn auch eine recht große. Apropos groß: Auch Kürbisse, die ja sehr groß werden können, zählen zu den Beeren.

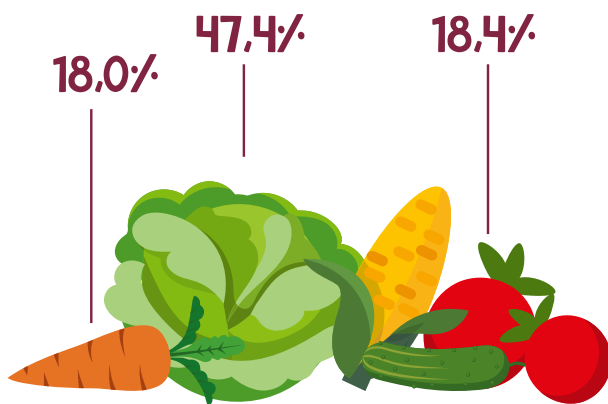
Natürlich.
VON DAHEIM

JULI

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	

GEMÜSE IM LÄNDLE

Knapp die Hälfte des Freilandgemüses (47,4%) wird von **Blatt- und Stängelgemüse** (Salate, Spargel, Spinat, Rhabarber) belegt, gefolgt von **Fruchtgemüse** (Gurken, Kürbisse, Zucchini, Tomaten, Paprika) mit 18,4% und **Wurzel- und Knollengemüse** (Sellerie, Möhren, Rettich, Rüben, Zwiebeln) mit 18,0%.



SO WIRD DAS GEMÜSE GESCHÜTZT

Manchmal kannst du auf den Feldern Papier- oder Kunststoff-Folien entdecken, die auf der Erde liegen. Diese meist abbaubaren Mulchfolien legt man auf die Erde, damit kein Unkraut zwischen den Gemüsepflanzen wächst. Das Gemüse wird durch kleine Löcher in der Folie in die Erde gepflanzt. So müssen weniger Pflanzenschutzmittel verwendet werden und der Boden bleibt schön feucht.

Zwischen den Reihen wird das Unkraut mit einer Maschinenhacke oder von Hand entfernt. Moderne Maschinen scannen die Reihen mit einer Kamera, erkennen und steuern die Hacke dann automatisch so, dass die Pflänzchen nicht beschädigt werden.

Manche Kulturen werden zusätzlich mit engmaschigen Netzen abgedeckt. Sie verhindern, dass Schädlinge wie die Möhrenfliege ihre Eier ablegen und ihre Maden die Gemüsepflanzen anfressen.

SAISONKALENDER

Wann welches Gemüse oder Obst gerade Saison hat, sagt dir ein Saisonkalender. So kannst du dafür sorgen, dass frische Produkte aus deiner Region auf den Tisch kommen. Das spart Lager- und Transportkosten und ist somit besonders umweltfreundlich. Und vor allem schmeckt es auch!

BERÜHMTES KRAUT

Die Filderebene bei Stuttgart mit ihren fruchtbaren Böden ist berühmt für den Kohlanbau. Eine besondere Spezialität ist hier der zarte Spitzkohl. Der Name Filderkraut / Filderspitzkraut wurde von der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) registriert und darf nur für Kohl von der Filderebene verwendet werden.

In Bio-Betrieben wird oft auch Stroh als Mulchmaterial verwendet.

BILDUNGSPLAN ... im Überblick

Durch den Themenkomplex Gemüseanbau werden Verbraucherbildung, nachhaltige Entwicklung und Prävention und Gesundheit als Leitperspektiven berührt.

Die Schülerinnen und Schüler lernen die Vielfalt der Gemüsearten kennen. Sie erfahren, wie Gemüse im Freiland und im Gewächshaus angebaut wird (3.2.1.2 Arbeit und Konsum). Der Freilandanbau wird am Beispiel Kopfsalat und Möhren vorgestellt. Für den geschützten Anbau im Gewächshaus wurden Tomaten ausgewählt (3.2.2.2 Tiere und Pflanzen in ihren Lebensräumen). Die Schülerinnen und Schüler lernen, wie sich der Anbau von Bio-Gemüse und konventionellem Gemüseanbau unterscheidet. Sie bekommen Informationen zu Gemüseanbauregionen in Baden-Württemberg und lernen das berühmte Filderkraut kennen (3.2.4.1 Orientierung im Raum). Die Kinder erkennen, dass wir unterschiedliche Pflanzenteile als Gemüse essen. Sie erfahren, dass die Gemüsevielfalt größer geworden ist und bekommen Informationen über die richtigen Lagerungsmöglichkeiten verschiedener Gemüsearten zu Hause.

Ein Blick in die Vergangenheit zeigt, dass der Anbau von Gemüse, die Lagerung und die Haltbarmachung sich in den vergangenen Jahrzehnten verändert hat (3.2.5.1 Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft; 3.2.5.2. Zeitzeugnisse, Zeitzeugen und Quellen). Sie lernen, was ein Saisonkalender ist und welche Bedeutung dieser für den Einkauf und ihre Ernährung haben kann (3.2.2.1 Körper und Gesundheit).

Sonderformen und Trends wie Urban Gardening und Solidarische Landwirtschaft werden vorgestellt. Hinweise für den Lehrer, weitere Informationen zum Gemüseanbau in Deutschland, außerschulischen Lernorten und kreative Angebote sind enthalten. Ein Impuls zum Gemüse Anbauen und ein Verkostungsvorschlag von weißem Gemüse runden das Angebot ab.

BILDUNGSPLAN ... im Überblick

PROZESSBEZOGENE KOMPETENZEN

2.1.2 grundlegende Wahrnehmungen vertiefen

2.1.3 Vorstellungen entwickeln und interessengeleitete Fragen formulieren

2.2.1 Erfahrungen vergleichen, ordnen und auf unterschiedliche Kontexte beziehen

2.2.2 Methoden der Welterkundung und Erkenntnisgewinnung anwenden

2.2.3 Erfahrungen, Lernwege, Prozesse und Erkenntnisse in geeigneter Form dokumentieren

2.2.4 fachpraktische Fertigkeiten anwenden, vertiefen und erweitern

2.4.2 gemeinschaftliches Leben gestalten und Verantwortung übernehmen

2.4.3 nachhaltige Handlungsweisen als Lebensgrundlage für alle Menschen umsetzen

2.5.2 Empathiefähigkeit entwickeln und Perspektivwechsel vornehmen

2.5.3 Informationen, Sachverhalte, Situationen und Entwicklungen bewerten

2.5.6 die Bedeutung der fachspezifischen Inhalte über das Fach hinaus für das eigene Leben reflektieren

WAS PASSIERT ... im Gemüseanbau?

GEMÜSE SATT

Gemüse wird sowohl von Landwirten als auch von Gärtnern angebaut.

Für den Anbau von Feldgemüse werden die besten Böden benötigt. Oft sind diese in der Nähe von großen Städten zu finden (siehe auch Monat März Bodenarten). Es wird zwischen Feldgemüse, das auf Äckern wächst, und Gemüse aus geschütztem Anbau im Gewächshaus unterschieden.

GEMÜSEANBAU IM FREILAND

Robuste Gemüsearten wie Karotten, Fenchel, Zwiebeln oder Kohlarten wachsen auf Feldern. Sobald es die Witterung im Frühjahr zulässt, beginnt die Arbeit auf den Gemüsegeldern. Der Boden wird gelockert und ein feinkrümeliges Saat- oder Pflanzbett vorbereitet. Manche Gemüsearten können direkt in die Erde gesät werden, andere werden in Gewächshäusern vorkultiviert und dann ausgepflanzt.

Salat beispielsweise wird im Gewächshaus vorkultiviert. Hierzu werden aus feuchter Erde zunächst kleine Würfel gepresst. Dieser Würfel heißt Erdpresstopf. Er ist stabil und behält auch beim Gießen seine Form. Es ist kein weiterer Topf nötig. Die Würfel werden in eine flache Kiste gestellt. Jeder Würfel hat oben eine kleine Vertiefung. Dort wird das Samenkorn, meist von einer Maschine, hineingelegt und abgedeckt. Nach mehreren Tagen ist aus dem Samenkorn eine kleine Pflanze gewachsen, die mit einer Pflanzmaschine auf die Felder gepflanzt werden kann.

Im Frühjahr müssen die Pflanzen meist mit einem Vlies vor Kälte und Frost geschützt werden. Etwa sechs Wochen nach dem Pflanzen kann der Salat bereits geerntet werden. Die Ernte ist Handarbeit. Felder mit erntereifem Salat müssen zügig abgeerntet werden, sonst streckt sich der Salatkopf und treibt Stängel und Blüten aus. Jede Woche wird auf einem anderen Feld neuer Salat gepflanzt. So ist immer frische Ware vorhanden. Dieser sogenannte „satzweise“ Anbau ist bei den meisten einheimischen Gemüsearten üblich. So kann über viele Wochen immer frischgeerntete Ware verkauft werden.

Andere Gemüsearten, wie beispielsweise Möhren, werden direkt in die Erde gesät. Hierzu muss der Boden, wie bei Getreide, schön feinkrümelig und nährstoffreich sein. Am besten sind leichte Sandböden geeignet. Der Boden sollte möglichst keine Steine enthalten, sonst verzweigen sich die Möhren oder werden krumm. Mit einer Sämaschine werden die feinen Samenkörner in Reihen abgelegt.

WAS PASSIERT ...im Gemüseanbau?

Etwa drei Monate nach der Aussaat können Möhren geerntet werden. Bundmöhren werden mit dem grünen Laub geerntet und bundweise verkauft. Wasch- und Lagermöhren sind weniger empfindlich und können mit einer Spezialmaschine, dem Klemmbandroder, geerntet werden. Das grüne Laub wird entfernt. Waschmöhren werden gewaschen und in Schalen oder Beutel abgepackt verkauft. Lagermöhren bleiben bis zum Herbst auf dem Feld. Nach der Ernte werden diese gewaschen und können bis ins Frühjahr kühl und dunkel gelagert und nach Bedarf verkauft werden. Gebrochene, beschädigte oder krumme Möhren werden zur Saftherstellung oder als Tierfutter genutzt.

Während des Wachstums müssen die Pflanzen optimal mit Wasser versorgt werden. Hierfür werden Rohre mit Beregnungsdüsen auf den Feldern ausgelegt, um bei Bedarf bewässern zu können.

Zwischen den Gemüsepflanzen wachsen auch Wildpflanzen, sogenannte Beikräuter, und konkurrieren mit dem Gemüse um Wasser, Licht und Nährstoffe. Sie müssen gejätet oder mit Herbiziden entfernt werden. Sonst könnten vor allem Blattgemüse wie Spinat nicht maschinell geerntet werden.

SO WIRD DAS GEMÜSE GESCHÜTZT

Manchmal liegen auf den Feldern Papier- oder Kunststofffolien auf der Erde. Mulchfolien legt man auf die Erde, damit kein Unkraut zwischen den Gemüsepflanzen wächst. Die Jungpflanzen werden durch kleine Löcher in der Folie in die Erde gesetzt. So müssen weniger Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden und der Boden bleibt schön feucht. Die meisten Folien sind biologisch abbaubar und können im Herbst mit den Pflanzenresten in den Boden eingearbeitet werden. Nicht abbaubare Folien entfernen die Landwirte oder Gärtner vor der Bodenbearbeitung. Zwischen den Reihen werden die Beikräuter mit einer Maschinenhacke oder von Hand entfernt. Modernste Maschinen scannen die Reihen mit einer Kamera, erkennen und steuern die Hacke dann automatisch so, dass die Pflänzchen nicht beschädigt werden. Bio-Betriebe verwenden pflanzliches Mulchmaterial.

Manche Kulturen werden zusätzlich mit engmaschigen Netzen abgedeckt. Sie verhindern, dass Schädlinge wie die Möhrenfliege ihre Eier ablegen und ihre Maden die Gemüsepflanzen anfressen.

WAS PASSIERT ... im Gemüseanbau?

Durch Einhaltung vorgeschriebener Wartezeiten zwischen der letzten Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und vor der Ernte wird dafür gesorgt, dass Gemüse im Handel keine gesundheitsschädlichen Rückstände enthält.

HIER WOHNT GEMÜSE

Gewächshäuser ermöglichen, dass wir Gemüsearten kaufen und essen können, die gerade keine Saison haben. Der Deutschen liebstes Gemüse ist die Tomate. Im Durchschnitt isst jeder jährlich 12 kg davon. Tomaten sind wärmeliebende Pflanzen und empfindlich für Pilzkrankheiten, wie die Krautfäule, die in kurzer Zeit die ganze Pflanze zum Absterben bringt. Tomaten werden deshalb meist im Gewächshaus angebaut, wo die Blätter vor Regen geschützt sind. Manche Gemüsebaubetriebe kultivieren sogar fast das ganze Jahr über Tomaten in ihren Gewächshäusern.

In diesen Spezialbetrieben wachsen die Tomatenpflanzen meist nicht in der Erde. Sie werden in weiße Folienbeutel, die mit Steinwolle oder Kokosmatten befüllt sind und auf Rinnen liegen, gepflanzt. Den Geschmack der Früchte verändert das nicht – er hängt weitgehend von der Sorte und der optimalen Versorgung mit Nährstoffen, Wasser und Licht ab. Der Boden ist mit weißer Folie abgedeckt. Das Sonnenlicht wird reflektiert und die Häuser wirken besonders hell.

Moderne Gewächshäuser werden vollautomatisch gesteuert und arbeiten ressourcenschonend. Die Schattierung schützt vor zu starker Sonneneinstrahlung, ein Energieschirm im Dachraum sorgt dafür, dass nachts und in der kalten Jahreszeit möglichst wenig Wärme verloren geht. Zur Bewässerung tropft das Wasser aus Tropfschläuchen direkt in den Wurzelballen. Über eine Rinne fließt überschüssiges Wasser zurück in einen großen Sammelbehälter. Das Wasser wird aufbereitet und wieder als Gießwasser verwendet.

Die Pflanzen sind immer optimal versorgt und wachsen daher sehr schnell. Nach wenigen Wochen sind schon die ersten Blüten zu sehen. Diese werden von Hummelvölkern bestäubt, die in Kartonboxen wohnen und ins Gewächshaus gestellt werden.

Die Blätter unterhalb der Tomatenfrüchte benötigt die Pflanze nicht mehr. Diese werden entfernt. Zwischen Stängel und Blatt bilden sich Seitentriebe (Geize). Diese sind unerwünscht und werden herausgebrochen. Tomaten, Gurken und Auberginen können viele Meter lang werden.

WAS PASSIERT ...im Gemüseanbau?

Die Pflanzen wachsen an einer Schnur empor, die im Dachraum befestigt ist. So liegen die Früchte nicht auf der Erde und bleiben sauber. Außerdem lassen sie sich bequemer ernten. Ist die Pflanze zu groß, erleichtert ein Pflegewagen, eine Art Hubsteiger, die Arbeit.

In Gewächshäusern wird meist in integrierter Anbauweise gewirtschaftet. Nützlinge, wie Florfliege und Schlupfwespen, werden als Eier in die Gewächshäuser eingesetzt. Die Larven schlüpfen dort und fressen die Schädlinge. So können chemische Pflanzenschutzmittel eingespart werden.

Sieben bis zwölf Wochen nach der Pflanzung können die ersten Tomaten geerntet werden. Etwa zwei- bis dreimal pro Woche werden die reifen Früchte gepflückt.

ANBAU VON BIO-GEMÜSE

Für den Anbau von Bio-Gemüse nach den Richtlinien der Europäischen Union gelten strengere Regeln als für den konventionellen Anbau.

- Bei der Bekämpfung von Schädlingen wird auf den Einsatz von Nützlingen gesetzt und es dürfen nur für den biologischen Anbau zugelassene Pflanzenschutzmittel, bspw. Schwefel und Kupferpräparate, verwendet werden.
- Auf den Einsatz synthetisch hergestellter Düngemittel (Mineraldünger) wird verzichtet. Dafür kommen z. B. Kompost oder Mist zum Einsatz.
- Bio-Gemüse muss in Erde wachsen (nicht z. B. in Steinwolle).
- Zudem müssen die produzierenden Betriebe als Bio-Betrieb zertifiziert sein.
- Saatgut und Jungpflanzen müssen, soweit verfügbar, nach EU-Bio-Richtlinien kultiviert worden sein.
- Der Anbau soll ressourcenschonend erfolgen. Daher werden die Gewächshäuser im Winter nur wenig beheizt. Der ganzjährige Anbau von Tomaten, Gurken und Paprika ist für Bio-Betriebe in Deutschland somit nicht möglich.

Bio-Verbände, wie zum Beispiel Bioland, Naturland oder Demeter, stellen Anforderungen, die deutlich über die EU-Bio-Anforderungen hinausgehen.

WAS PASSIERT ... im Gemüseanbau?

TOMATE IST NICHT GLEICH TOMATE

Es gibt viele verschiedene Tomaten. Am häufigsten wird die klassische Normalfruchttomate verkauft. Roma- oder Eiertomaten sind länglich und weniger saftig. Cocktail- und Datteltomaten sind klein und besonders süß. Außerdem gibt es noch Fleischtomaten mit besonders großen Früchten und Johannisbeertomaten mit besonders kleinen Früchten, die an Johannisbeeren erinnern.

Tomaten gibt es in unterschiedlichen Formen und Größen und in vielen verschiedenen Farben: gelb, orange, grün, fast schwarz und sogar gestreifte Tomatensorten sind als Samen und manchmal auch als Pflanze im Handel erhältlich.

Tomaten für die Verarbeitung werden meist in Spanien, Marokko oder Italien angebaut. Dort regnet es im Sommer seltener als bei uns und die Tomaten wachsen großflächig auf Feldern und werden über Tropfschläuche bewässert. Die ganzen Tomatenpflanzen werden bei der Ernte gerodet. Die reifen Früchte werden in große Fabriken geliefert und dort zu Ketchup oder Konserventomaten weiterverarbeitet.

?! WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

OMA ERZÄHL DOCH MAL

Als ich klein war, gab es bei uns nicht so viele verschiedene Gemüse- und Salatarten. Es gab vor allem Karotten, Zwiebeln und Bohnen zu essen. Im Winter wurden oft Kraut, Kartoffeln und natürlich auch Linsen gekocht.

Es war wichtig, Vorräte anzulegen. Gurken haben wir in Gläsern mit Essig eingelegt. Bohnen, Erbsen und Möhren haben wir in Gläsern eingedünstet. Fast jedes Haus hatte einen kühlen, feuchten Keller, in dem Kohl, Karotten, Kartoffeln und Wurzelgemüse mehrere Monate gelagert werden konnten.

SAISONKALENDER

Wann welches Gemüse oder Obst gerade in Deutschland Hauptsaison hat, zeigt ein Saisonkalender. Wer beim Einkauf auf frische Produkte aus der Region achtet, spart Lager- und Transportkosten und schont zugleich das Klima.



TIPP: Im Internet sind zahlreiche Saisonkalender zu finden. Oftmals können diese auch Klassensatzweise für den Einsatz im Unterricht bestellt werden. Der Saisonkalender der Verbraucherzentrale (Link im Anhang) zeigt nicht nur frisches saisonales Obst und Gemüse, sondern berücksichtigt auch, ob das Produkt aus dem Freiland, dem geschützten Anbau oder als Lagerware verfügbar ist. Beim Betrachten entwickelt sich schnell ein Gespräch über saisonale Produkte und wie diese den Speiseplan bereichern können.

?! WAS PASSIERT ... im Gemüseanbau?

LAGERUNG VON GEMÜSE

Wie aktiv der Stoffwechsel von Obst und Gemüse auch nach der Ernte noch ist, lässt sich am Nachreifen halbgrüner Tomaten oder Bananen gut beobachten.

Auch die Verdunstung von Wasser über das Laub lässt sich gut beobachten. Wenn man von einem Bund Radieschen von einigen Radieschen die Blätter entfernt, die anderen mit Blättern liegen lässt, sieht man nach wenigen Stunden deutliche Unterschiede.

Frische Bundmöhren mit grünen Blättern sollten deshalb ebenfalls rasch verbraucht werden, da die Verdunstung durch die Blätter die Möhren rasch weich und schrumpelig werden lässt. Wird vor der Lagerung das Blattwerk entfernt, sind die Möhren mehrere Wochen haltbar.

- Auch bei Rettich oder Rote Beete sollten die Blätter entfernt werden, bevor man sie in den Kühlschrank legt.
- Tomaten und Äpfel geben das Reifegas Ethylen ab, deshalb sollten andere Gemüsesorten getrennt von ihnen gelagert werden, weil sie sonst schrumpelig werden und schneller verderben.
- Empfindlich gegen das Reifegas sind Gurken, Auberginen, Salate, Möhren und Rosenkohl und Kartoffeln. Auch Bananen werden sehr schnell braun, wenn man sie mit Äpfeln auf eine Obstschale legt.
- Manche Gemüse sind kälteempfindlich wie Tomaten, Auberginen, Gurken oder Zucchini. Sie lagern am besten bei circa 10 bis 13° Celsius. Auch Kartoffeln sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, weil sie sonst süß werden.
- Gemüse und Obst, das bei Zimmertemperatur gelagert wird, sollte nicht in der Sonne stehen, sondern am besten leicht abgedunkelt.
- Kartoffeln müssen dunkel gelagert werden, weil sie sonst grün werden, damit die natürlich vorhandenen Schutzschichten der Früchte nicht vorzeitig entfernt werden.
- Generell sollte Gemüse und Obst erst unmittelbar vor dem Verbrauch gewaschen werden.
- Bei Kräutern im Bund wie Petersilie, Dill oder Schnittlauch sollte der Gummiring entfernt werden. Man kann die Kräuter mit den Stängeln in ein Glas mit etwas Wasser oder in einer verschließbaren Dose in den Kühlschrank stellen.

?! WAS PASSIERT ... im Gemüseanbau?

BLICK INS LAND

Die Insel Reichenau im Bodensee ist das bekannteste Anbaugebiet für Gemüse in Baden-Württemberg. Gemüse wird aber auch in der Rheinebene und der Region um Heilbronn angebaut.

Knapp die Hälfte des Freilandgemüses (47,4 Prozent) in Baden-Württemberg wird von Blatt- und Stängelgemüse (Salate, Spargel, Spinat, Rhabarber) belegt. Gefolgt von Fruchtgemüse (Gurken, Kürbisse, Zucchini, Zuckermais) mit 18,4 Prozent und Wurzel- und Knollengemüse (Sellerie, Möhren, Rettich, Rüben, Zwiebeln) mit 18 Prozent.

Die Filderebene bei Stuttgart mit ihren fruchtbaren Böden ist berühmt für den Kohlanbau. Eine besondere Spezialität ist hier der zarte Spitzkohl. Der Name Filderkraut / Filderspitzkraut wurde von der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) registriert und darf nur für Kohl von der Filderebene verwendet werden.

NAME: _____

? IDEEN

... Gemüseanbau im Freiland

Sobald es die Witterung im Frühjahr zulässt, werden Felder und Beete mit Gemüse bestellt. Manche Gemüsearten können direkt in die Erde gesät werden, andere werden in Gewächshäusern vorkultiviert und dann ausgepflanzt.

Salat wird im Gewächshaus vorkultiviert.

Eine Maschine presst aus feuchter Erde kleine Würfel, die Erdpresstöpfe. Sie sind stabil und behalten auch beim Gießen ihre Form. Jeder Würfel hat oben eine kleine Vertiefung. Dort wird das Samenkorn, meist von einer Maschine, hineingelegt. Ist eine kleine Pflanze gewachsen, wird diese mit einer Pflanzmaschine auf das Feld gepflanzt. Etwa sechs Wochen nach dem Pflanzen kann der Salat von Hand geerntet werden.

Jede Woche wird neuer Salat gepflanzt. So kann über viele Wochen immer frische Ware geerntet und verkauft werden.



Bei anderen Gemüsearten, zum Beispiel Möhren, werden die Samenkörner direkt in die Erde gesät. Etwa drei Monate nach der Aussaat können Möhren geerntet werden. Bundmöhren werden manchmal noch von Hand geerntet. Sie werden bundweise mit Laub verkauft.

Wasch- und Lagermöhren sind weniger empfindlich und können mit einer Spezialmaschine, dem Klemmbandroder, geerntet werden. Wasch- und Lagermöhren werden, gewaschen und ohne Grün, oft abgepackt verkauft. Lagermöhren können bis ins Frühjahr kühl und dunkel gelagert werden.

Gebrochene, beschädigte oder krumme Möhren werden an die Saftindustrie oder als Tierfutter verkauft.



BILDQUELLEN: LVG HEIDELBERG, CAROLIN TRAUß



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

NAME: _____

 IDEEN

... Gemüseanbau im Freiland

Wenn es zu trocken ist, werden die Pflanzen bewässert. Hierfür werden Rohre mit Beregnungsdüsen auf den Feldern ausgelegt. Das Unkraut zwischen den Gemüsepflanzen wird mit einer Maschine oder mit zugelassenen Pflanzenschutzmitteln bekämpft. Unkraut kann auch mit einer Mulchfolie unterdrückt werden. Gemüse wird in Deutschland vor der Ernte auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln überprüft. Nur wenn die zulässigen Grenzwerte eingehalten werden, darf das Gemüse im Handel verkauft werden.

BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN:

1. Gemüse wird im Gewächshaus oder im Freiland angebaut. Nenne jeweils 3 Gemüsesorten!

2. Was ist ein Erdpresstopf? Wozu wird dieser benötigt?

3. Was passiert mit abgebrochenen oder krummgewachsenen Möhren?



! LÖSUNG

... Gemüseanbau im Freiland

Sobald es die Witterung im Frühjahr zulässt, werden Felder und Beete mit Gemüse bestellt. Manche Gemüsearten können direkt in die Erde gesät werden, andere werden in Gewächshäusern vorkultiviert und dann ausgepflanzt.

Salat wird im Gewächshaus vorkultiviert.

Eine Maschine presst aus feuchter Erde kleine Würfel, die Erdpresstöpfe. Sie sind stabil und behalten auch beim Gießen ihre Form. Jeder Würfel hat oben eine kleine Vertiefung. Dort wird das Samenkorn, meist von einer Maschine, hineingelegt. Ist eine kleine Pflanze gewachsen, wird diese mit einer Pflanzmaschine auf das Feld gepflanzt. Etwa sechs Wochen nach dem Pflanzen kann der Salat von Hand geerntet werden.

Jede Woche wird neuer Salat gepflanzt. So kann über viele Wochen immer frische Ware geerntet und verkauft werden.

Bei anderen Gemüsearten, zum Beispiel Möhren, werden die Samenkörner direkt in die Erde gesät. Etwa drei Monate nach der Aussaat können Möhren geerntet werden. Bundmöhren werden manchmal noch von Hand geerntet. Sie werden bundweise mit Laub verkauft.

Wasch- und Lagermöhren sind weniger empfindlich und können mit einer Spezialmaschine, dem Klemmbandroder, geerntet werden. Wasch- und Lagermöhren werden, gewaschen und ohne Grün, oft abgepackt verkauft. Lagermöhren können bis ins Frühjahr kühl und dunkel gelagert werden.

Gebrochene, beschädigte oder krumme Möhren werden an die Saftindustrie oder als Tierfutter verkauft.



BILDQUELLEN: LVG HEIDELBERG, CAROLIN TRAUß



! LÖSUNG

... Gemüseanbau im Freiland

Wenn es zu trocken ist, werden die Pflanzen bewässert. Hierfür werden Rohre mit Beregnungsdüsen auf den Feldern ausgelegt. Das Unkraut zwischen den Gemüsepflanzen wird mit einer Maschine oder mit zugelassenen Pflanzenschutzmitteln bekämpft. Unkraut kann auch mit einer Mulchfolie unterdrückt werden. Gemüse wird in Deutschland vor der Ernte auf Rückstände von Pflanzenschutzmitteln überprüft. Nur wenn die zulässigen Grenzwerte eingehalten werden, darf das Gemüse im Handel verkauft werden.

BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN:

1. Gemüse wird im Gewächshaus oder im Freiland angebaut. Nenne jeweils 3 Gemüsearten!

ANTWORT: Salat, Möhren, Radieschen, Kohl (Freiland); Gewächshaus: Tomaten, Gurken, Paprika (Gewächshaus).

2. Was ist ein Erdpresstopf? Wozu wird dieser benötigt?

ANTWORT: Ein kleiner Würfel zusammengesetzter Erde, wird zur Anzucht von Feldgemüse verwendet.

3. Was passiert mit abgebrochenen oder krummgewachsenen Möhren?

ANTWORT: Sie werden an die Saftindustrie oder als Tierfutter verkauft.



? IDEEN

... im Gewächshaus wohnt Gemüse

TOMATENBAU IN SPEZIALBETRIEBEN



BILDQUELLEN: LVG HEIDELBERG, LVG HEIDELBERG, ANN-SOPHIE VOLGENANDT

In Spezialbetrieben wachsen Tomatenpflanzen in Steinwolle oder Kokosmatten. Die Pflanzen werden mit kleinen Clips an den Schnüren befestigt und wachsen nach oben. Eine Tomatenpflanze kann mehrere Meter lang werden. Der Boden ist mit weißer Folie abgedeckt, damit das Licht besser reflektiert wird. Im Winter werden die Pflanzen oft zusätzlich belichtet. Die Bewässerung funktioniert automatisch. Bei Bedarf wird Pflanzendünger beigemischt. Das überschüssige Gießwasser wird gesammelt, aufbereitet und wiederverwendet. Die Temperatur wird über einen Computer gesteuert. Ist es zu kühl, wird geheizt. Ist die Temperatur zu hoch, wird die Lüftung automatisch geöffnet. Oft wird die Schattierung zusätzlich geschlossen. Im Sommer sind die Pflanzen stark gewachsen und mehrere Meter lang. Die Blätter im unteren Bereich der Pflanze werden entfernt. Die Pflanze braucht diese nicht mehr. Es kommt mehr Luft an die Pflanze. Dies hilft, dass die Pflanze gesund bleibt. Zur Ernte und für Pflegemaßnahmen wird ein Pflegewagen, das ist eine Art Hubsteiger, benötigt.



NAME: _____

 IDEEN

... im Gewächshaus wohnt Gemüse

Außer Tomaten können auch Gurken und Paprika das ganze Jahr über im Gewächshaus angebaut werden. Für die Bestäubung werden Hummelvölker in den Pflanzenbestand gestellt. Kleinere Gärtnereien und Biobetriebe bauen auch andere Gemüsearten im Gewächshaus an. Diese Pflanzen wachsen im Boden und nicht in Steinwolle. Salate, Kräuter, Rettich, Radieschen oder Kohlrabi können auch in einfacheren Gewächshäusern oder Folientunneln bei niedrigeren Temperaturen ohne viel Technik angebaut werden. Im Winterhalbjahr versorgen sie uns so mit frischem, einheimischem Gemüse.

BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN:

1. Wie werden die Pflanzen in den Gewächshäusern bestäubt?

2. Warum benötigen die Gärtner einen Hubsteiger?

3. Welche Gemüsearten können in einfacheren Gewächshäusern angebaut werden?



! LÖSUNG

... im Gewächshaus wohnt Gemüse

TOMATENBAU IN SPEZIALBETRIEBEN



BILDQUELLEN: LVG HEIDELBERG, LVG HEIDELBERG, ANN-SOPHIE VOLGENANDT

In Spezialbetrieben wachsen Tomatenpflanzen in Steinwolle oder Kokosmatten. Die Pflanzen werden mit kleinen Clips an den Schnüren befestigt und wachsen nach oben. Eine Tomatenpflanze kann mehrere Meter lang werden. Der Boden ist mit weißer Folie abgedeckt, damit das Licht besser reflektiert wird. Im Winter werden die Pflanzen oft zusätzlich belichtet. Die Bewässerung funktioniert automatisch. Bei Bedarf wird Pflanzendünger beigemischt. Das überschüssige Gießwasser wird gesammelt, aufbereitet und wiederverwendet. Die Temperatur wird über einen Computer gesteuert. Ist es zu kühl, wird geheizt. Ist die Temperatur zu hoch, wird die Lüftung automatisch geöffnet. Oft wird die Schattierung zusätzlich geschlossen. Im Sommer sind die Pflanzen stark gewachsen und mehrere Meter lang. Die Blätter im unteren Bereich der Pflanze werden entfernt. Die Pflanze braucht diese nicht mehr. Es kommt mehr Luft an die Pflanze. Dies hilft, dass die Pflanze gesund bleibt. Zur Ernte und für Pflegemaßnahmen wird ein Pflegewagen, das ist eine Art Hubsteiger, benötigt.



LÖSUNG

... im Gewächshaus wohnt Gemüse

Außer Tomaten können auch Gurken und Paprika das ganze Jahr über im Gewächshaus angebaut werden. Für die Bestäubung werden Hummelvölker in den Pflanzenbestand gestellt. Kleinere Gärtnereien und Biobetriebe bauen auch andere Gemüsearten im Gewächshaus an. Diese Pflanzen wachsen im Boden und nicht in Steinwolle. Salate, Kräuter, Rettich, Radieschen oder Kohlrabi können auch in einfacheren Gewächshäusern oder Folientunneln bei niedrigeren Temperaturen ohne viel Technik angebaut werden. Im Winterhalbjahr versorgen sie uns so mit frischem, einheimischem Gemüse.

BEANTWORTE FOLGENDE FRAGEN:

1. Wie werden die Pflanzen in den Gewächshäusern bestäubt?

ANTWORT: Von Hummeln. Hummelvölker werden gekauft und zwischen die Pflanzen gestellt.

2. Warum benötigen die Gärtner einen Hubsteiger?

ANTWORT: Tomaten werden viele Meter lang und sind vom Boden aus nicht mehr zu erreichen.

3. Welche Gemüsearten können in einfacheren Gewächshäusern angebaut werden?

ANTWORT: Salat, Radieschen, Kohlrabi und Rettich können so angebaut werden.



NAME: _____



IDEE: GEMÜSE SATT

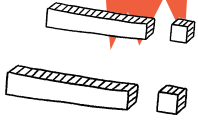
Kategorie	Erklärung	Beispiele
Blütengemüse	Es wird die Blüte/Blütenknospe der Pflanze gegessen.	Brokkoli, Blumenkohl,
Fruchtgemüse	Es wird die Frucht gegessen, je nach Art werden die Samen (Kerne) entfernt oder mitgegessen.	Tomate, Gurke,
Hülsengemüse (Samengemüse)	Es werden die Samen gegessen. Manchmal wird die Schale mitgegessen. Sind die Samen getrocknet, werden diese ohne Schote gegessen und müssen weichgekocht werden.	Erbsen,
Blattgemüse	Es werden die Blätter als Gemüse gegessen.	Salat,
Stängelgemüse	Es werden die Stängel als Gemüse gegessen.	Spargel,
Wurzel- und Knollengemüse	Ein unterirdischer Pflanzenteil wird gegessen. Ein Teil der Wurzeln ist in Speicherorgane umgewandelt.	Karotte,

BILDOUELLE: MLR

Welchen Pflanzenteil essen wir? Ordne die folgenden Gemüsearten als Beispiele den Kategorien zu:

Aubergine, Kürbis, Kohl, Spinat, Sellerie, Feldsalat, Rhabarber, Kohlrabi, Paprika, Artischocke, Kartoffel, Zwiebel, Radieschen, Bohnen, Linsen.





LÖSUNG: GEMÜSE SATT

Kategorie	Erklärung	Beispiele
Blütengemüse	Es wird die Blüte/Blütenknospe der Pflanze gegessen.	Brokkoli, Blumenkohl, Artischocke
Fruchtgemüse	Es wird die Frucht gegessen, je nach Art werden die Samen (Kerne) entfernt oder mitgegessen.	Tomate, Gurke, Paprika, Kürbis, Aubergine
Hülsengemüse (Samengemüse)	Es werden die Samen gegessen. Manchmal wird die Schale mitgegessen. Sind die Samen getrocknet, werden diese ohne Schote gegessen und müssen weichgekocht werden.	Erbsen, Bohnen, Linsen
Blattgemüse	Es werden die Blätter als Gemüse gegessen.	Salat, Spinat
Stängelgemüse	Es werden die Stängel als Gemüse gegessen.	Spargel, Rhabarber
Wurzel- und Knollengemüse	Ein unterirdischer Pflanzenteil wird gegessen. Ein Teil der Wurzeln ist in Speicherorgane umgewandelt.	Karotte, Sellerie, Pastinake

BILDOUELLE: MLR

Welchen Pflanzenteil essen wir? Ordne die folgenden Gemüsearten als Beispiele den Kategorien zu:

Aubergine, Kürbis, Kohl, Spinat, Sellerie, Feldsalat, Rhabarber, Kohlrabi, Paprika, Artischocke, Kartoffel, Zwiebel, Radieschen, Bohnen, Linsen.



NAME: _____

IDEEN

... Gemüseernte und dann?

LAGERUNG

Über die Blätter verdunsten Pflanzen Wasser, das sie über die Wurzel aufgenommen haben. Auch wenn die Pflanzen von der Wurzel getrennt wurden, verdunstet Wasser weiterhin über die Blätter. Die Pflanze welkt. Pflanzenteile ohne Blätter sind länger haltbar, da nicht so viel Wasser verloren geht. Stängel und Früchte einer Pflanze verdunsten nur wenig Wasser und bleiben so länger frisch. Samen und Knollen sind die Überdauerungsorgane der Pflanzen. Bei richtiger Lagerung sind diese sehr lange haltbar und genießbar.

Ihr seid vom Wochenendeinkauf zurückgekommen. Deine Eltern bitten dich, die große Gemüsebox auszuräumen und richtig zu verstauen. Folgende Gemüsearten sind in der Box: **Kopfsalat, Brokkoli, Tomaten, Aubergine, Kürbis, Lauch, Sellerieknolle, Karotten, Feldsalat, Kohlrabi, Paprika, Gurke, Kartoffeln, Zwiebeln, Radieschen, Topf Petersilie.**

Vorratsraum (kühl und dunkel)	Gemüsefach im Kühlschrank	Bei Zimmertemperatur



NAME: _____

IDEEN

... Gemüseernte und dann?

Was musst du beim Aufräumen des Gemüses beachten?

HALTBARMACHEN VON GEMÜSE

Frisch schmeckt _____ am besten. Vom Frühjahr bis zum Sommer ist der Tisch mit verschiedenen bunten Gemüsearten reich gedeckt. In manchen Monaten gibt es nur wenig _____ an frischem, regionalem Gemüse. _____, wie Lauch, Rosenkohl und Ackersalat, können auch im Winter _____ vom Feld geerntet werden. Manche Gemüsearten, z. B. Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kraut, Kürbis, können nach der Ernte einige Woche gelagert werden. Diese Arten werden auch _____ genannt. Im Handel kann Gemüse in Konserven oder tiefgekühlt gekauft werden. Als noch nicht jeder Haushalt einen Gefrierschrank hatte, wurde das Gemüse auf andere Art _____ gemacht. Gewürzgurken, Karotten, Paprika oder Blumenkohl wurden durch _____ haltbar gemacht. Kräuter können _____ und zum Würzen in der Küche verwendet werden. Weißkohl oder Spitzkohl können gehobelt und gesalzen zu _____ vergoren werden.

Setze folgende Wörter in die Lücken ein:

Sauerkraut	Einkochen	Lagergemüse
getrocknet	Auswahl	Wintergemüse
haltbar	Gemüse	frisch



! LÖSUNG

... Gemüseernte und dann?

LAGERUNG

Über die Blätter verdunsten Pflanzen Wasser, das sie über die Wurzel aufgenommen haben. Auch wenn die Pflanzen von der Wurzel getrennt wurden, verdunstet Wasser weiterhin über die Blätter. Die Pflanze welkt. Pflanzenteile ohne Blätter sind länger haltbar, da nicht so viel Wasser verloren geht. Stängel und Früchte einer Pflanze verdunsten nur wenig Wasser und bleiben so länger frisch. Samen und Knollen sind die Überdauerungsorgane der Pflanzen. Bei richtiger Lagerung sind diese sehr lange haltbar und genießbar.

Ihr seid vom Wochenendeinkauf zurückgekommen. Deine Eltern bitten dich, die große Gemüsebox auszuräumen und richtig zu verstauen. Folgende Gemüsearten sind in der Box: **Kopfsalat, Brokkoli, Tomaten, Aubergine, Kürbis, Lauch, Sellerieknolle, Karotten, Feldsalat, Kohlrabi, Paprika; Gurke, Kartoffeln, Zwiebeln, Radieschen, Topf Petersilie.**

Vorratsraum (kühl und dunkel)	Gemüsefach im Kühlschrank	Bei Zimmertemperatur
<ul style="list-style-type: none"> • Sellerieknolle • Kartoffeln • Zwiebeln 	<ul style="list-style-type: none"> • Kopfsalat • Brokkoli • Lauch • Feldsalat • Kohlrabi • Radieschen • Karotten 	<ul style="list-style-type: none"> • Tomaten • Aubergine • Kürbis • Gurken • Topf Petersilie • Paprika

Was musst du beim Aufräumen des Gemüses beachten?

- **Obst und Gemüse möglichst getrennt aufbewahren.**
- **Beschädigtes Gemüse schnell verarbeiten und essen.**
- **Laub sofort entfernen, Gemüse ohne Folienverpackung lagern.**
- **Wärmeliebende Gemüsearten, wie Tomaten und Paprika, verlieren bei Lagerung im Kühlschrank den Geschmack.**



! LÖSUNG

... Gemüseernte und dann?

HALTBARMACHEN VON GEMÜSE

Frisch schmeckt **Gemüse** am besten. Vom Frühjahr bis zum Sommer ist der Tisch mit verschiedenen bunten Gemüsearten reich gedeckt. In manchen Monaten gibt es nur wenig **Auswahl** an frischem, regionalem Gemüse. **Wintergemüse**, wie Lauch, Rosenkohl und Ackersalat, können auch im Winter **frisch** vom Feld geerntet werden. Manche Gemüsearten, z. B. Karotten, Kartoffeln, Zwiebeln, Kraut, Kürbis, können nach der Ernte einige Woche gelagert werden. Diese Arten werden auch **Lagergemüse** genannt. Im Handel kann Gemüse in Konserven oder tiefgekühlt gekauft werden. Als noch nicht jeder Haushalt einen Gefrierschrank hatte, wurde das Gemüse auf andere Art **haltbar** gemacht. Gewürzgurken, Karotten, Paprika oder Blumenkohl wurden durch **Einkochen** haltbar gemacht. Kräuter können **getrocknet** und zum Würzen in der Küche verwendet werden. Weißkraut oder Spitzkohl können gehobelt und gesalzen zu **Sauerkraut** vergoren werden.

Setze folgende Wörter in die Lücken ein:

Sauerkraut	Einkochen	Lagergemüse
getrocknet	Auswahl	Wintergemüse
haltbar	Gemüse	frisch



NAME: _____



AKTIVITÄT

... Geschmackstest Gemüse

Immer mehr Menschen wollen ihr eigenes Gemüse anbauen. Auch wer keinen Garten zur Verfügung hat, kann selbst Gemüse anbauen. Einige Gemüsearten können auch auf dem Balkon angebaut werden. Die Pflanzen können in Hochbeeten, Blumenkästen, Töpfen, Eimern oder direkt im Erdbeutel angepflanzt werden. Wichtig ist, dass überschüssiges Wasser durch ein kleines Loch in Bodennähe abfließen kann.

Wähle Gemüsearten aus, die du gerne magst und die für den Anbau in deinem Wunschgefäß geeignet sind. Kräuter, Pflücksalat, Kopfsalat, Radieschen oder Balkontomaten können in einem Balkonkasten gezogen werden. Gemüsejungpflanzen kannst du aus Samen selbst ziehen oder in einer Gärtnerei oder im Gartenmarkt kaufen. Wenn in der Blumenerde kein Dünger enthalten ist, solltest du ein wenig düngen. Die Pflanzen brauchen genügend Tageslicht und regelmäßig Wasser. Schon nach kurzer Zeit kannst du dein eigenes Gemüse essen.

In manchen Städten können Teile eines Feldes von Landwirten zum Gemüseanbau gepachtet werden. Diese Selbsterntegärten erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

URBAN GARDENING

(englisch: „Städtischer Gartenbau“). Mehrere Menschen schließen sich zusammen und legen Beete in der Stadt an, um darin gemeinsam Blumen und Gemüse anzubauen. Brachliegende Flächen in Städten sollen so begrünt und für eine begrenzte Zeit genutzt werden. Häufig unterstützen Kommunen und Städte die Aktionen. Manchmal finden sich auch Sponsoren für Pflanzen, Gartengeräte oder Gießwasser.

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Die Idee der Solidarischen Landwirtschaft (kurz: SoLawi) ist recht einfach. Eine Gruppe von Menschen finanziert den Gärtnereien oder Bauernhöfen mit einem jährlichen Mitgliedsbeitrag den Anbau von Pflanzen und bzw. oder die Haltung von Tieren und bekommt dafür regional erzeugte Produkte. Fällt die Ernte kleiner oder ganz aus, bekommen die Mitglieder weniger Lebensmittel, bei reicher Ernte bekommen sie mehr. Das Risiko lastet nicht mehr auf den Schultern des Betriebes, sondern wird auf alle Mitglieder verteilt.

Die Mitglieder einer SoLawi entscheiden meist gemeinsam, welche Pflanzen angebaut werden. Oft wirtschaften die SoLawi-Betriebe nach ökologischen Richtlinien.



NAME: _____



AKTIVITÄT

... Geschmackstest Gemüse

Eine Verkostung von Gemüse kann das ganze Jahr über durchgeführt werden, da das ganze Jahr über eine breite Palette an Gemüse vorhanden ist. Eine Verkostung im Sommer bietet jedoch den intensiveren arttypischen Geschmack von frisch geerntetem Gemüse.

MÖGLICHKEITEN

- Verkostung heller Gemüsearten (Kohlrabi, Blumenkohl, Radieschen oder Rettich, Gurke, als Überraschungsf Frucht geschälter Apfel) und Erkennen dieser am Geschmack.
- Geschmacksvergleich von Möhren mit unterschiedlicher Farbe orange, weiß, gelb oder purpur. Eine Blindverkostung hilft, sich mehr auf den Geschmack zu konzentrieren.

Da die Kinder bei der Verkostung erraten sollen, um welches Gemüse es sich handelt, sollte die Lehrkraft das Gemüse schälen und schneiden. Dies kann außer beim Apfel auch schon zu Hause erfolgen. Jedes Gemüse schälen und in ähnliche Stücke schneiden und jeweils in einem fest verschlossenen kleinen Behälter geschnitten mitbringen. Die Gemüsearten in der gleichen Reihenfolge auf den Tellern der Kinder anrichten, damit gemeinsam probiert werden kann. Jedes Kind bekommt seinen Teller mit drei Gemüsestückchen je Art. Die Kinder bringen von zu Hause einen Frühstücksteller mit und einen kleinen Löffel oder eine Kuchengabel, um die Gemüseproben probieren zu können. Wenn Teller fehlen, kann auch eine Serviette verwendet werden

VORGEHENSWEISE

Die Gemüsestückchen in der gleichen Reihenfolge auf die Teller der Kinder legen. Mit den Kindern überlegen, worauf man achten kann, um die verschiedenen Gemüsearten zu unterscheiden. Aussehen, Farbe, Geruch, Mundgefühl, Geschmack, Süße - die Kinder beschreiben die jeweilige Gemüseart.

UNTERSTÜTZUNG IM UNTERRICHT

Schulen, die am EU-Schulprogramm teilnehmen, können eventuell über den Gemüselieferanten die verschiedenen Gemüse bekommen.

EU-Schulprogramm, Pädagogische Begleitung durch eine BeKi-Referentin (Referentin für bewusste Kinderernährung), Kontakt über das Landratsamt, Landwirtschaftsamt oder www.beki-bw.de.



NAME: _____



AKTIVITÄT

... Geschmackstest Gemüse

Trage in die Kästchen ein, was du wahrnimmst.

Gemüseart/ Sensorik	Probe 1	Probe 2	Probe 3	Probe 4	Probe 5
Aussehen (Färbung, weiß, leicht grün, leicht gelb, fest, wässrig, glasig, glän- zend)					
Geruch (fruchtig, nach nichts, nach Kohl, süßlich scharf)					
Mundgefühl (hart, kna- ckig, weich,- mehlig, saf- tig, trocken, matschig)					
Geschmack (würzig, aromatisch, fruchtig, fade, süßlich, scharf)					
Es ist:					



NAME: _____



AKTIVITÄT

... Geschmackstest Gemüse

Welche Proben waren süßlich?

Welche Proben waren besonders fruchtig?

Welche Probe (Gemüseart) hat dir am besten geschmeckt?





IDEEN

... für Gemüseanbau

Finde die versteckten Wörter. Die Wörter sind von oben nach unten und von links nach rechts geschrieben.

G	W	E	L	I	L	B	Y	G	W	S	B	Y	Q	S	S	E	R
K	A	N	Z	G	D	Ö	G	U	R	K	E	O	P	B	Z	B	L
H	C	T	H	B	G	E	M	Ü	S	E	ß	G	K	Z	N	E	Q
T	H	L	O	Ö	Q	R	B	H	M	I	S	R	Y	S	P	W	L
R	S	G	Ö	L	E	Ü	S	R	I	H	T	N	W	A	R	Ä	M
J	T	Q	G	E	W	Ä	C	H	S	H	A	U	S	I	N	S	R
N	U	D	S	S	T	N	N	O	Ü	S	E	V	T	S	I	S	L
Q	M	N	Ü	T	Z	L	I	N	G	E	J	K	N	O	V	E	R
H	S	I	T	U	W	V	J	L	P	Ä	P	L	I	N	Z	R	E
E	B	T	E	B	G	K	O	L	U	C	A	E	B	K	R	U	M
Ö	E	O	Q	F	V	ß	U	S	S	E	R	U	N	A	G	N	A
L	D	O	S	P	I	T	Z	K	O	H	L	Ö	J	L	I	G	F
U	I	ß	D	V	N	Y	C	G	N	ß	X	S	J	E	Z	M	Ö
Ü	N	H	M	U	L	C	H	F	O	L	I	E	H	N	T	G	D
H	G	N	C	E	Q	C	X	Y	H	U	ß	U	K	D	T	U	L
P	U	P	T	W	C	U	T	O	M	A	T	E	H	E	G	E	W
R	N	A	T	T	E	D	G	C	H	T	Z	Q	J	R	L	O	U
Q	G	V	D	S	T	E	I	N	W	O	L	L	E	C	E	H	J

- | | | | |
|----------------|---------------|----------------|--------------------|
| 1. Bewässerung | 4. Mulchfolie | 7. Gewächshaus | 10. Wachstums- |
| 2. Steinwolle | 5. Spitzkohl | 8. Gemüse | bedingung |
| 3. Tomate | 6. Nützlinge | 9. Gurke | 11. Saisonkalender |



! LÖSUNG

... für Gemüseanbau

Finde die versteckten Wörter. Die Wörter sind von oben nach unten und von links nach rechts geschrieben.

G	W	E	L	I	L	B	Y	G	W	S	B	Y	Q	S	S	E	R
K	A	N	Z	G	D	Ö	G	U	R	K	E	O	P	B	Z	B	L
H	C	T	H	B	G	E	M	Ü	S	E	ß	G	K	Z	N	E	Q
T	H	L	O	Ö	Q	R	B	H	M	I	S	R	Y	S	P	W	L
R	S	G	Ö	L	E	Ü	S	R	I	H	T	N	W	A	R	Ä	M
J	T	Q	G	E	W	Ä	C	H	S	H	A	U	S	I	N	S	R
N	U	D	S	S	T	N	N	O	Ü	S	E	V	T	S	I	S	L
Q	M	N	Ü	T	Z	L	I	N	G	E	J	K	N	O	V	E	R
H	S	I	T	U	W	V	J	L	P	Ä	P	L	I	N	Z	R	E
E	B	T	E	B	G	K	O	L	U	C	A	E	B	K	R	U	M
Ö	E	O	Q	F	V	ß	U	S	S	E	R	U	N	A	G	N	A
L	D	O	S	P	I	T	Z	K	O	H	L	Ö	J	L	I	G	F
U	I	ß	D	V	N	Y	C	G	N	ß	X	S	J	E	Z	M	Ö
Ü	N	H	M	U	L	C	H	F	O	L	I	E	H	N	T	G	D
H	G	N	C	E	Q	C	X	Y	H	U	ß	U	K	D	T	U	L
P	U	P	T	W	C	U	T	O	M	A	T	E	H	E	G	E	W
R	N	A	T	T	E	D	G	C	H	T	Z	Q	J	R	L	O	U
Q	G	V	D	S	T	E	I	N	W	O	L	L	E	C	E	H	J

- | | | | |
|----------------|---------------|----------------|--------------------|
| 1. Bewässerung | 4. Mulchfolie | 7. Gewächshaus | 10. Wachstums- |
| 2. Steinwolle | 5. Spitzkohl | 8. Gemüse | bedingung |
| 3. Tomate | 6. Nützlinge | 9. Gurke | 11. Saisonkalender |



IDEEN ... Ausflüge

Viele Gärtnereien führen Schulklassen gerne durch ihre Gärtnereien und geben ihr Wissen an Kinder weiter.

Gibt es in der Nähe eine Solidarische Landwirtschaft oder Urban Gardening, die die Klasse besuchen kann? Hier kann nach Solidarischen Landwirtschaften gesucht werden:

ernte-teilen.org/

Das EU-Schulprogramm ermöglicht es vielen Kindern, in der Schule frisches Gemüse, Obst oder Milchprodukte essen zu können.

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/eu-schulprogramm/

Die Ernährungszentren im Land bieten wechselnde Angebot für Schulklassen an. Diese sind meist gut besucht. Eine Terminbuchung mit mehreren Wochen Vorlauf ist ratsam.

www.landwirtschaft-bw.info/pb/,Lde/Startseite/Dienststellen/Kompetenzzentren+fuer+Ernaehrung

Auf Bundes-, Landesgartenschauen und Grünprojekten werden Lernangebote für Schulklassen gemacht. Das grüne Klassenzimmer bietet unterschiedliche Unterrichtseinheiten an. Diese müssen im Voraus gebucht werden.

www.gruenesklassenzimmer-bwgruen.de/

IDEEN ... weiterführende Links

Viele Informationen rund ums Gemüse vom Anbau bis zur Lagerung sind bei der IMA zu finden:

ima-shop.de/Poster-Gemuese

www.ima-shop.de/3-Minuten-Info-Gemuese-Satz

IDEEN

... weiterführende Links

Sind Sie ein Lebensmittelretter? Im Quiz können Sie Ihr Wissen rund um die Haltbarkeit von Lebensmitteln und das Mindesthaltbarkeitsdatum auf die Probe stellen:

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/sind-sie-ein-lebensmittelretter/

Hier finden sich wertvolle Informationen und hilfreiche Tipps zum eigenen Gemüseanbau auf engem Raum und zu Schulgärten:

www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-erleben/garten-und-balkon/selbst-anbauen/gemuese-und-kraeuter-vom-eigenen-balkon

www.meine-ernte.de/gartentipps/

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unser-service/publikation/did/umwelterziehung-und-nachhaltigkeit-faecher-verbindendes-arbeiten-im-schulgarten-heft-2/?tx_rsmbwpublications_pi3%5Bsearch%5D=Schulgarten&tx_rsmbwpublications_pi3%5Btopics%5D=-1&tx_rsmbwpublications_pi3%5Bsubmit%5D=1&tx_rsmbwpublications_pi3%5Bministries%5D=10&cHash=78740d47dba5028432deef5301597e36

Infoblatt zur Lebensmittellagerung und Haltbarmachung vom Landeszentrum für Ernährung: landeszentrum-bw.de/site/machsmahl/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/ernaehrung/landeszentrum/Flyer_LM%20richtig%20lagern_15022019.pdf

Die Aktionsseite vom Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz gibt Tipps, worauf es bei der Lagerung von Lebensmitteln ankommt:

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/tipps/

Weitere Hinweise zur Lagerung von Gemüse und Obst gibt das Bundeszentrum für Ernährung in einem Online-Spezial:

www.bzfe.de/fileadmin//resources/import/pdf/eifonline_gemuese_und_obst.pdf

Saisonkalender der Verbraucherzentrale:

www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/saisonkalender-obst-und-gemuese-frisch-und-saisonal-einkaufen-17229



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Kernerplatz 10 - 70182 Stuttgart
Telefon: 0711 126 2355 - E-Mail: pressestelle@mlr.bwl.de
Internet: www.mlr-bw.de