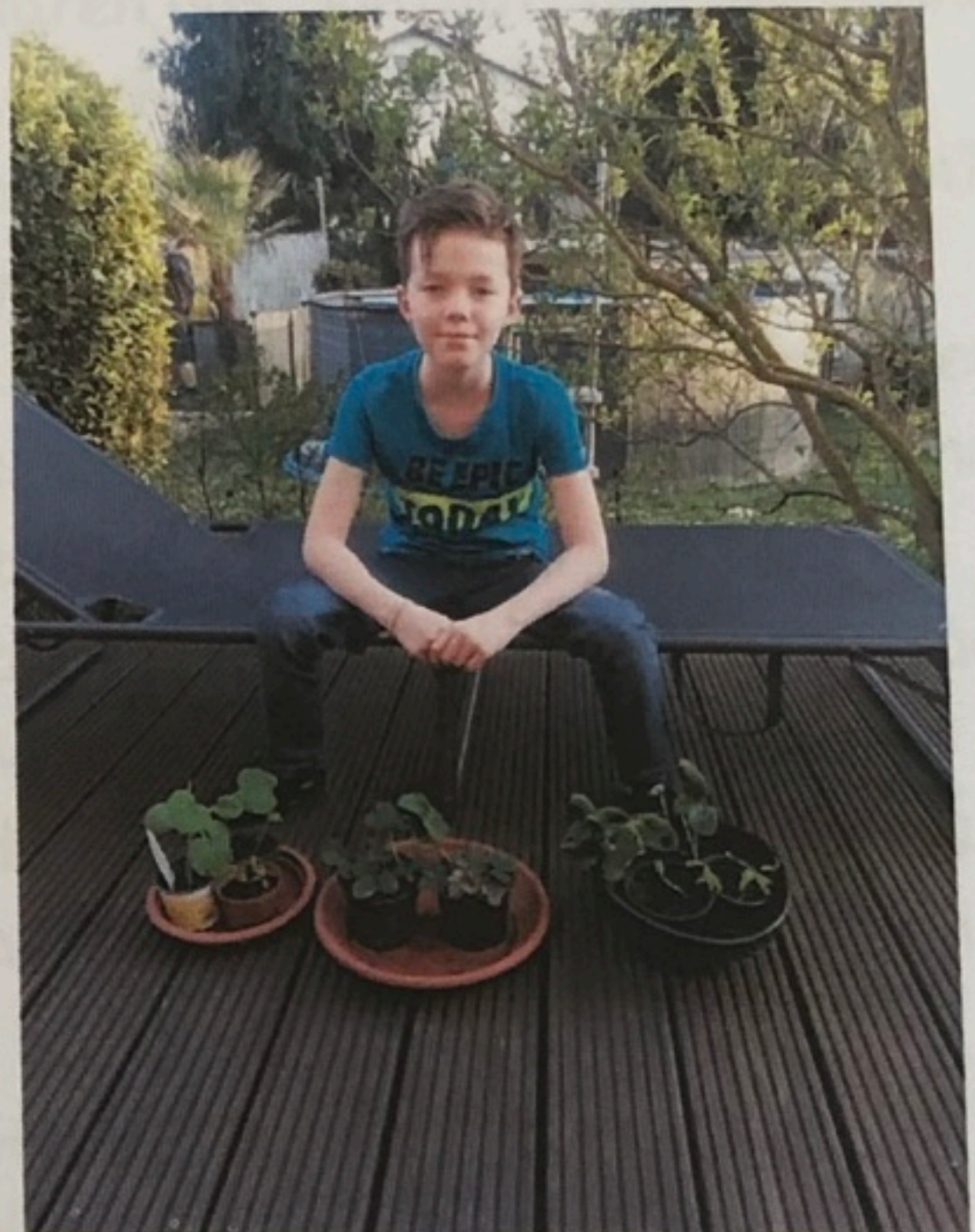


Das Obst- und Gemüseprojekt
der
Klasse 4

an der
Hubert-Burda-Grundschule
Offenburg-Fessenbach



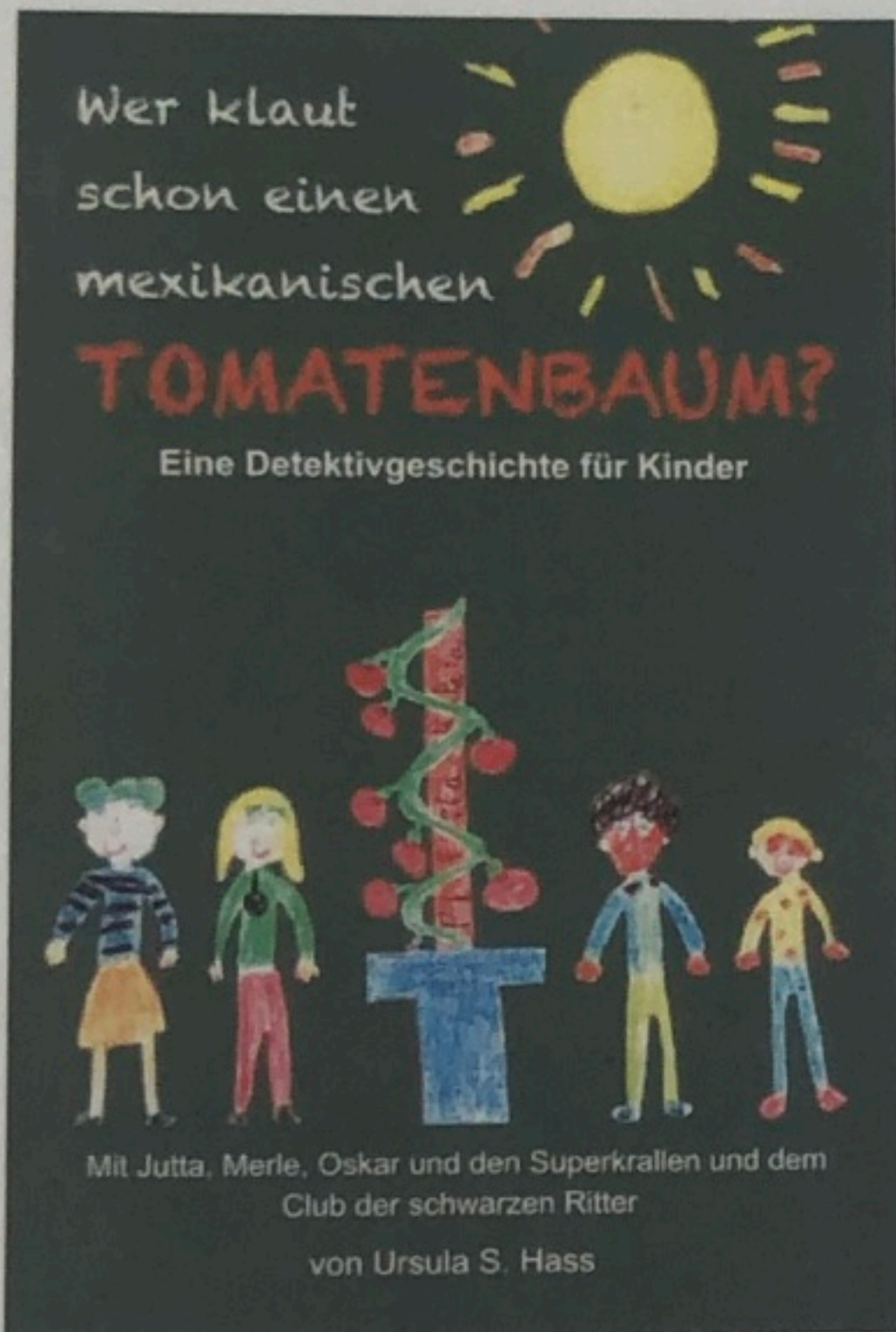


Wir möchten uns vorstellen - Wer wir sind

Wir, das sind sieben Mädchen und vier Buben der Klasse 4 mit ihrem Klassenlehrer Stefan Heinrich.

Unsere Schule ist die Hubert-Burda-Grundschule in Offenburg-Fessenbach. Die kleine Schule ist einzügig und wird von rund 80 Kindern besucht.

Bereits im Jahr 2019 hat sich unsere Schule mit einem Beitrag am Wettbewerb „Echt Kuh-L“ beteiligt und damals mit dem Tomatenprojekt den ersten Preis errungen.



Das Projekt von damals hat weite Kreise gezogen. So „züchten“ viele Kinder und Fessenbacher Bürger mittlerweile jedes Jahr ihre eigenen Tomaten aus Saatgut, das sie selbst gewonnen haben. Auch ein Kinderkrimi „Wer klaut schon einen Mexikanischen Tomatenbaum?“ geht auf unser Projekt zurück.

Im letzten Jahr (2020) wurden wieder Tomaten ausgesät. Doch schon damals machte die Corona-Pandemie ein Arbeiten im Schulgarten fast unmöglich. Deshalb haben die Kinder die Aussaat und die Pflege ihrer Tomaten komplett selbst übernommen und die Pflanzen bei sich zu Hause angebaut. Für unser damaliges Projekt wurden

wir von der Zeitschrift „Mein kleiner schöner Garten“ mit einem Preis ausgezeichnet: der Biathlon Weltmeister Benedikt Doll sollte zu uns an die Schule kommen. Aufgrund der Corona-Einschränkungen ging das leider bis heute noch nicht.

Unser Schulgarten



Unseren Schulgarten gibt es seit dem Frühjahr 2013. Er geht auf die Initiative von Jutta Hugle zurück. Auch die Schulgarten AG wird von ihr mit viel Herzblut und Engagement geleitet.

Den Kindern macht es große Freude im Garten zu arbeiten. Sie staunen immer wieder, wie der anfangs kahle Garten im Sommer von Früchten, Gemüse und Blumen überquillt.

Die Liebe zum Gärtnern bei den Kindern zu wecken ist ein Prozess, der aus vielen wunderbaren Momenten besteht. Die Freude und der Stolz, wenn etwas wächst und das Staunen über die Vorgänge in der Natur, das Naschen der leckeren Früchte, das alles sind Erfahrungen, die die Kinder täglich im Schulgarten sammeln können.



Fotos der Schulgarten-AG aus vergangenen Jahren

Wenn man Kindern ein kleines Stück Garten gibt, dass sie selbst versorgen dürfen, fördert man das Verantwortungsbewusstsein und schult die Beobachtungsgabe. Das Hegen und Pflegen, das Heranziehen, die tägliche Fürsorge für die Pflanzen verlangt Geduld und persönlichen Einsatz. Schulgartenarbeit stärkt die Persönlichkeitsbildung.

Der Beginn unseres Obst- und Gemüseprojektes

Als zum Schuljahresbeginn der Flyer zum Wettbewerb um die „Kuh-Le Kuh“ in unsere Schule kam, stellte Herr Heinrich der Klasse 4 das Thema vor. Alle waren begeistert und wollten sogleich loslegen.

In einer Planungsphase wurden zahlreiche Ideen gesammelt, wie das Thema umgesetzt werden könnte. Auch unsere Schulgarten-AG unter der Leitung von Jutta Hugle und die Schulkindbetreuung mit Frau Frauke Glindemann und Frau Martina Arnold sollten mit eingebunden werden.

So kamen von allen Seiten viele tolle Ideen zusammen, auch die ersten Partner für das Projekt wurden ins Auge gefasst.

Einige der Ideen sind hier kurz skizziert:

„Meine Tante arbeitet bei EDEKA mit ihr können wir über Gemüse und Obst reden; ich kenne jemanden, der im Obstgroßmarkt arbeitet, dort können wir uns umsehen; wir besuchen einen Obst- und Gemüsebauern und führen ein Interview durch; wir gehen auf den Offenburger Wochenmarkt; können wir nicht Smoothies machen, die liebe ich so; wir pflanzen einfach wieder Tomaten und schreiben dazu witzige Geschichten; wir sollten Werbung für Obst und Gemüse machen und an EDEKA verkaufen; ich finde, wir sollten wieder was kochen, ich kenne gute Rezepte von meiner Oma; in Sport machen wir ein Fitnessprogramm; mein Papa hat ein Restaurant, ich frage nach, ob wir uns dort anschauen können; wir machen Apfelsaft von den Äpfeln auf der Wiese vor der Schule; wir pflanzen Apfelbäume und backen Apfelkuchen ...“



Unser Obst- und Gemüse-Projekt

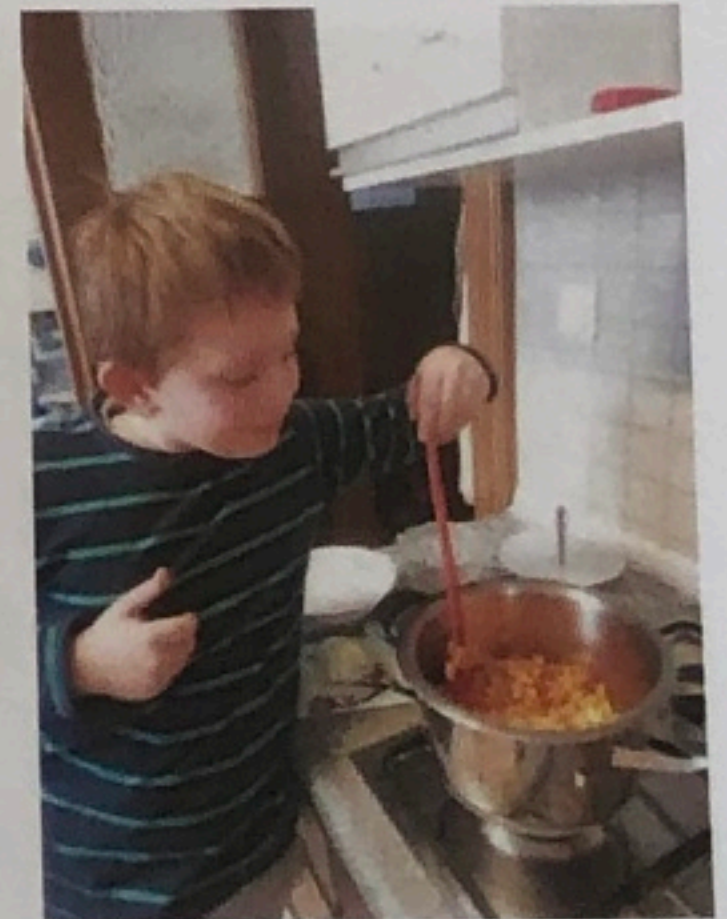
In langen Diskussionsrunden einigten wir uns schließlich darauf ein Koch- und Geschichtenbuch zu erstellen. Bereits in der 3. Klasse hatten wir Kocherfahrungen mit Kartoffelsuppe und Brotbacken gesammelt und zu Beginn des 4. Schuljahres sogar einen Zeitungsartikel über einen Apfel-Zwieback-Auflauf in der Badischen-Zeitung veröffentlicht.



Für das Koch- und Geschichtenbuch schrieb jedes Kind der Klasse 4 zwei Rezepte auf. Teilweise sind es alte Familienrezepte, die auf Omas oder sogar Uromas zurückgehen. In allen Rezepten spielen einheimisches Gemüse und Obst die Hauptrolle.

Dazu wurden fantasievolle Geschichten geschrieben, die um die Rezepte eine sagenhafte Aura schaffen. Dementsprechend stammen einige der Rezepte von Wichteln, sind über den Irak und London zu uns gekommen oder Diebe versuchten sie bereits mehrmals zu stehlen. Auch gibt es zu jeder Geschichte ein selbst gemaltes Bild.

Während der langen Schulschließung kochten die Kinder ihre Rezepte nach und tauschten diese untereinander aus. So hatte jedes Kind vorab die Möglichkeit auch die Rezepte der Mitschülerinnen und Mitschüler kennen zu lernen.



Zwei Köche und zwei Kochergebnisse

Bei dem Kochbuch wollten es die Kinder allerdings nicht belassen. Inspiriert durch das Tomatenprojekt wollten sie nach Möglichkeit auch ihr eigenes Gemüse, passend zu den Rezepten, anbauen.

Aus den eigenen Saatgutbeständen, die die Kinder bereits im Jahr 2020 anlegten, kamen die Samen für die Tomaten; insgesamt sind es fast 10 unterschiedliche Sorten. Auch brachten einige Kinder Saatgut von zu Hause mit, das schon viele Jahre von der Familie gewonnen wird. So kamen türkische Kürbisse und Gurken, Peperoni sowie Wassermelonen hinzu.

Weiteres Saatgut wurde bei der Stiftung „Kaiserstühler Samengarten“ bestellt. So für Karotten, Zucchini, Auberginen, Zuckermais, Zwiebeln, Fenchel, Gurken und Paprika.

Alles Saatgut ist samenfest, so dass wir wieder selbst eigenes Saatgut gewinnen können und das Projekt auch in den nächsten Jahren weitergeführt werden kann. Hinzu kommt, dass es keine Gemüsesorten sind, die man im Supermarkt kaufen kann.

An Obst erhielt jedes Kind zwei Erdbeerpflanzen aus dem Garten des Klassenlehrers. Aus den Früchten wollen wir im Sommer eigene Erdbeermarmelade kochen.

Die Vermehrung der Erdbeerpflanzen über „Kindle“ haben die Kinder nebenbei gelernt.

Da die Corona-Pandemie immer wieder unsere Planung umwarf, wurden viele der Aufgaben nach kurzer Videobesprechung und in den wenigen Präsenztagen von den Kindern vollkommen in Eigenregie durchgeführt.

Über die Aussaat und das Wachstum ihrer Gemüsepflänzchen führen sie ein fortwährendes Wachstumsprotokoll, in dem sie (nach Möglichkeit) alle drei Tage das Wachstum ihrer Pflanzen dokumentieren.



Luise mit Kürbissen und Zucchini



Jakob mit Tomaten und Wassermelone



Ezgi mit türkischer Melone

Über jede der Gemüsepflanze
erstellten die Kinder nach eigener
Internet-Recherche einen Steckbrief
und gestalteten ihn aus.
Im Kunstunterricht und zu Hause ent-
standen Werbeplakate für gesunde
Ernährung mit Obst und Gemüse. Diese
hingen in der Schule aus.
Jetzt gehen beide, die Steckbriefe
und Plakate, an Marktleute des
Offenburger Wochenmarktes
und an Einzelhändler,
die sie über ihrem Angebot mit regionalen Produkten aufhängen.



Frau Thiem von Edeka Thiem

Der Kürbis

Kürbisse stammen ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Bekannt sind die Kürbiskörner (Kürbiskerne) sowie die Kürbiskörneröl (Kürbiskernöl).
In der Küche wird Kürbis zum Beispiel als Salat, Suppe oder als Füllgut für Torten verwendet.

Kürbisse

Kürbisse wachsen kletternd, gleichmäßig flach. Die Kürbisse zu den Kürbisgewächsen gehören, Pflanzen sind sehr gut auf kalte und feuchte Sommermonate angepasst. Sie sind sehr gut mit nährstoffreichen Böden auszuweichen.

Es gibt nur 5 Sorten Kürbisse. Sie sind:

- Hokkaido
- Butternut
- Akasha Kürbis
- Tropicale Spargelkürbis
- Kaiserkrone

Der Kürbis ist ein Symbol für den Herbst und die Erntezeit.

Der Spinat

Der Spinat ist ein Blattgemüse, das ursprünglich aus dem Mittelmeerraum stammt. Er ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae.

Ursprünglich kommt der Spinat aus Indien. Er wurde im 15. Jahrhundert nach Spanien gebracht. In Mitteleuropa wurde er im 17. Jahrhundert durch den Spinat aus der Toskana bekannt. Dieser Spinat wird heute in Deutschland, Frankreich und Italien angebaut.

Es gibt eine große Vielfalt an Spinatarten. Der Spinat ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae. Er ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae. Er ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae.

Spinat gilt als gesundheitsfördernd. Er ist reich an Eisen, Kalzium, Magnesium und Vitaminen. Er ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae.

Spinat ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae. Er ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae. Er ist ein Mitglied der Familie der Chenopodiaceae.

Die Zucchini

Sie wird in Italien Zucchini genannt.

Ursprünglich kommt die Zucchini aus Italien. Dort wird sie seit dem 17. Jahrhundert angebaut.

Zucchini zählt zu den Kürbisgewächsen.

Es gibt ungefähr 32 verschiedene Zucchini Sorten.

Zucchini enthält Kalzium, Magnesium, Eisen und Vitamin A, B, C.

Zucchini haben von Juni - September Hauptsaison.

Sie kann bis zu 5 kg schwer werden.

Ihre Schädlinge sind Schnecken und Mehltau.

Aus Zucchini kann man vieles machen.

Mein Lieblingsgericht ist Zucchini-Lachs-Sauce.

Maria Jurek

Beispiele für Gemüsesteckbriefe

Obst und Gemüse schmeckt Lecker!

Obst + Gemüse hält fit!!!

Gemüse macht stark!

Esst mehr gesundes!

Kurz vor den Osterferien besuchten wir den Obstbauern Markus Beathalter, der ein großes Zwetschgenfeld bewirtschaftet, das auf dem direkten Schulweg vieler Kinder liegt.

Herr Beathalter stand uns fast zwei Stunden Rede und Antwort und alle lernten dabei eine ganze Menge interessantes über die Zwetschge und die damit verbundenen Arbeiten.



Herr Beathalter erzählt über seine 8000 Zwetschgenbäume.



Er zeigt uns welche Arbeiten gemacht werden müssen.



Das Reporter-Team ist immer dabei.

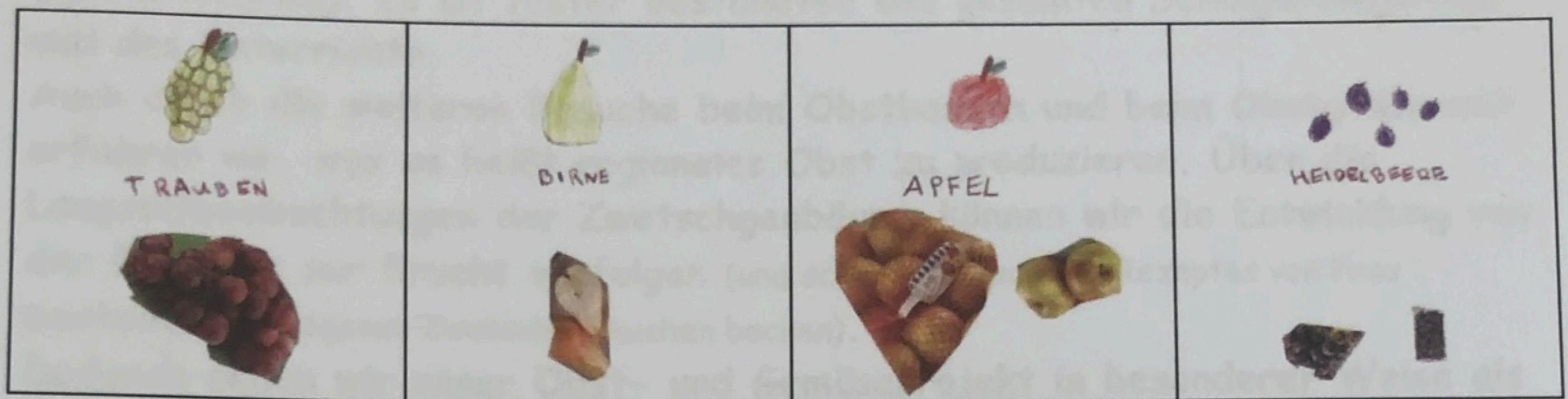
Erstaunt hat uns, wo die Offenburger Zwetschgen überall zu kaufen sind. So berichtete Herr Beathalter vom Viktualienmarkt in München oder vom Wochenmarkt in Berlin, auf denen schon seine Zwetschgen „aufgetaucht“ sind. Da das Zwetschgenfeld in unmittelbarer Nähe zur Schule liegt, werden wir die Entwicklung der Früchte weiterverfolgen. Ein weiterer Termin mit Herrn Beathalter ist bereits vorgesehen.

Der aktuelle Wetterumsturz und die damit verbundenen Gefahren für die Zwetschgen sind Bestandteil des momentanen „Homeschooling“. Dazu ist eine Beobachtungsaufgabe an den Bäumen durchzuführen und zu Zeitungsberichten Fragen zu beantworten.

In der Weiterführung werden wir den Obstgroßmarkt OGM in Oberkirch besuchen. Dorthin werden die Zwetschgen nämlich verkauft. Der OGM ist der Hauptabnehmer der Ortenauer Obstbauern. Über ihn werden Erdbeeren, Johannisbeeren, Kirschen, Birnen, Äpfel und eine Vielzahl weiteres Obst gehandelt. Kontakte mit dem Leiter sind bereits geknüpft, eine genaue Planung ist wegen der Einschränkungen durch Corona leider noch nicht möglich.

In der Garten-AG ließen sich 26 weitere Kinder vom Thema Gemüse und Obst inspirieren.

Die jüngsten Kinder aus Klasse 1 malten ein Obst-Memory und lernten so beim Spielen die Namen der Obstsorten.



Wie schmeckt welches Obst?

Die größeren gestalteten Obststeckbriefe und lernten dadurch, wann welches Obst Saison hat. Wie schmeckt welches Obst wurde in Blindverkostungen getestet. Für die tägliche Ration Obst wurden Obstbeutel bemalt und bedruckt. Und auch ein Bilderbuch „Was wächst wo“ entstand in der Garten-AG.



Obststeckbriefe entstehen.



Ein Obstbeutel wird bemalt.

Viele Ideen, konnten wegen der Schulschließungen und den durch die Corona-Pandemie auferlegten Beschränkungen noch nicht umgesetzt werden und warten auf ihre Verwirklichung.

So hatten wir bereits die Einladung eines Vaters in sein Restaurant, der mit uns ein Obst- und Gemüsemenü aus

Zutaten der Region kochen wollte. Auch eine Kooperation mit einem Supermarkt „liegt auf Eis“. Wir wollten herausbekommen, wie wir „Wegwerf-Obst und -Gemüse“ noch verwenden können; zum Beispiel für Smoothies, Marmeladen und Suppen.

Trotz der vielen Beschränkungen hatten und haben alle einen riesigen Spaß und wir hoffen, dass wir bald unsere ersten Sämlinge auspflanzen können.

Zum Ende noch eine für uns wichtige Anmerkung:

Unser Gemüse- und Obstprojekt ist mit der Abgabe am 13. April noch nicht zu Ende, der größere Teil des Projektes erfährt im Laufe des Schuljahres die Fortführung. Es ist fester Bestandteil des gesamten Schulgartenjahres und des Unterrichts.

Auch durch die weiteren Besuche beim Obstbauern und beim Obstgroßmarkt erfahren wir, was es heißt regionales Obst zu produzieren. Über die Langzeitbeobachtungen der Zwetschgenbäume können wir die Entwicklung von der Blüte bis zur Frucht verfolgen (und schließlich dank des Rezeptes von Frau Beathalter auch eigenen Zwetschgenkuchen backen).

Dadurch sehen wir unser Obst- und Gemüseprojekt in besonderer Weise als nachhaltig an.

Unsere Projektabsichten

Mit unserem Obst- und Gemüseprojekt verfolgen wir die folgenden nachhaltigen Ziele:

- Durch ihr eigenverantwortliches Tun lernen die Kinder Verantwortung für ihre Pflanzen zu übernehmen. Es muss ausgesät, pikiert, gehegt und gepflegt werden.
- Im Schulgarten lernen sie vielfältige gärtnerische Tätigkeiten kennen und können diese sofort umsetzen.
- Durch die eigene Aufzucht des Gemüses haben die Kinder direkten Bezug zu Lebensmitteln und lernen diese schätzen. Das Essen von Gemüse und Obst wird nicht zur Selbstverständlichkeit, sondern die Kinder erinnern sich wie viel Pflege und Mühe es braucht, bis aus einem Samen etwas entsteht.
- Am Ende erfahren die Kinder, dass sich Anstrengung lohnt. Sie ernten eigenes Gemüse und Obst.
- Über den Kontakt zu einem Obstbauern lernen sie regionale Erzeuger kennen und erfahren welche Arbeiten im Laufe des Jahres anstehen. Dadurch wertschätzen sie die Arbeit der regionalen Erzeuger in besonderer Weise.
- Die Kinder wissen, auf welchem Weg regionale Produkte in den Supermarkt gelangen.
- Beim Kochen lernen sie vielfältige Gemüse- und Obstrezepte kennen. Sie erfahren wie lecker Selbstgekochtes schmeckt und erlernen dabei Küchentechniken.
- Durch das Obst- und Gemüseprojekt wird wertvolle und nachhaltige Gesundheitserziehung geleistet, die sich im Alltag der Kinder positiv niederschlägt.
- Durch das Gewinnen eigenen Saatgutes tragen die Kinder zum Erhalt samenfester Sorten bei. Sie leisten so auch einen wertvollen Beitrag zur Erhaltung vielfältiger Gemüsearten.
- Mit dem Gemüse- und Obstprojekt haben wir eine Menge Spaß, den wir mit vielen anderen Kindern an unserer Schule teilen!

Anlagen zur Projektbeschreibung:

Unserer Projektbeschreibung haben wir folgende Anlagen beigefügt:

- Koch- und Geschichtenbuch
- Beispiele für Wachstumsprotokolle der Gemüsepflanzen
- Gemüsesteckbriefe der Kinder
- Werbeplakate für Obst- und Gemüse

- Interview mit dem Zwetschgenbauern Markus Beathalter

- Bilderbuch „Was wächst wo“ der Garten-AG (Klasse 1)
- Obststeckbriefe der Garten-AG (Klasse 2 und 3)
- Ein Obst- und Gemüsebeutel der Garten-AG (Klasse 1)

- Zeitungsartikel aus der Badischen Zeitung vom 27. November 2020
„Oh, wie lecker! - Wir backen einen Apfel-Zwieback-Auflauf“

- Zeitungsartikel des Offenburger Tageblatts vom 6. April 2021
„Schüler entwerfen ein Obst-Memory“



„Iss mehr Obst- und Gemüse aus der Region, mehn Jung!“

Gemüsesorten aussäen

Wir, die Kinder der Klasse 4, haben am Mittwoch, dem 3.03.21 vieles über Gemüsepflanzen gelernt. Wir haben verschiedene Tomaten- und Kürbisarten kennengelernt und ausgesät. Nun möchten wir all unser Wissen an euch weitergeben.



Tipps und Erfahrungen:

Beispiele für Wachstumprotokolle

festdrücken.

2. Samen locker auf die Erde legen (4 außen und 1 in die Mitte).

3. Erde über die Samen streuen und wieder festdrücken.

4. Mit einem Etikett beschriften.



Viel Spaß beim Pflanzen!

Gemüsesorten aussäen

Wir, die Kinder der Klasse 4, haben am Mittwoch, dem 3.03.21 vieles über Gemüsepflanzen gelernt. Wir haben verschiedene Tomaten- und Kürbisarten kennengelernt und ausgesät. Nun möchten wir all unser Wissen an euch weitergeben.



Tipps und Erfahrungen:

Man sollte Anrunderde benutzen und keine andere Erde, weil andere Erde nicht so fein ist und auch nicht die notwendigen Nährstoffe enthält, die eine Pflanze zum Anwachsen braucht. Wenn man sich nicht sicher ist, ob es Anrunderde ist, reicht daran. Anrunderde reicht gut und andere nicht.



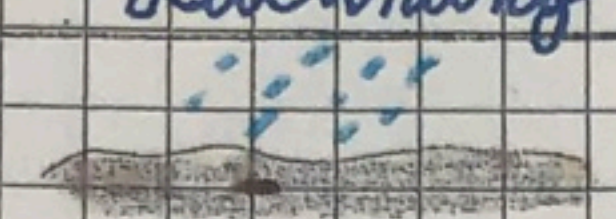

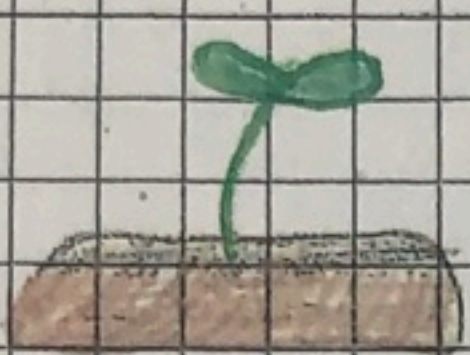
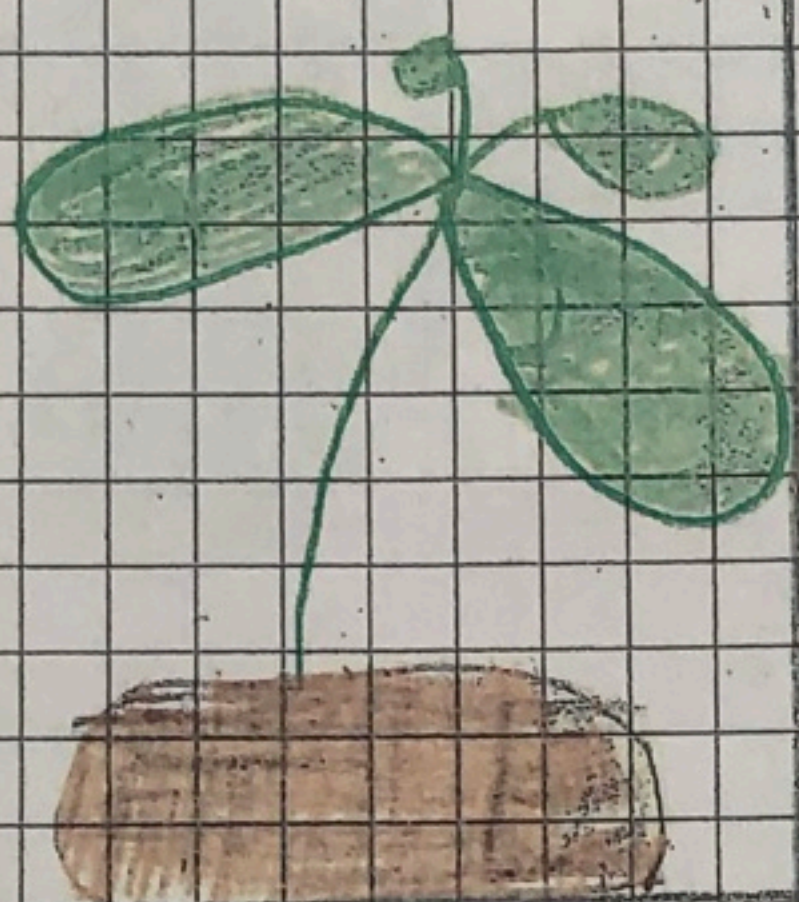
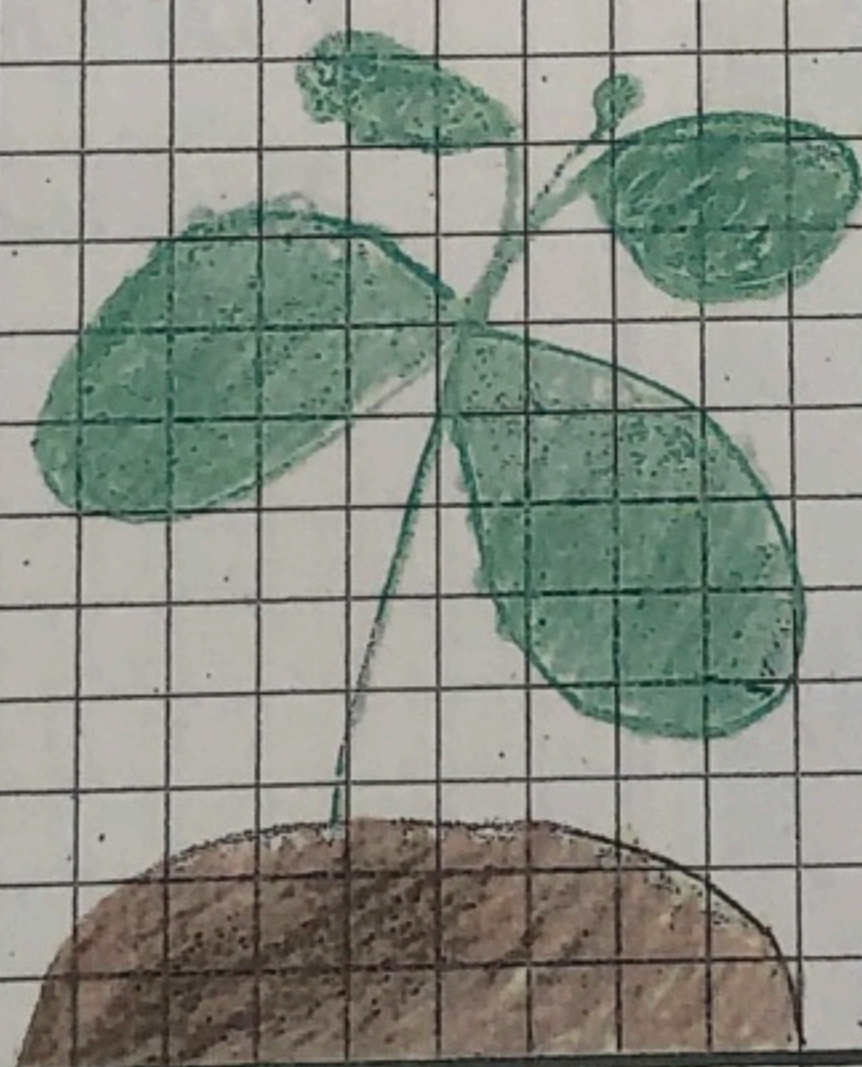
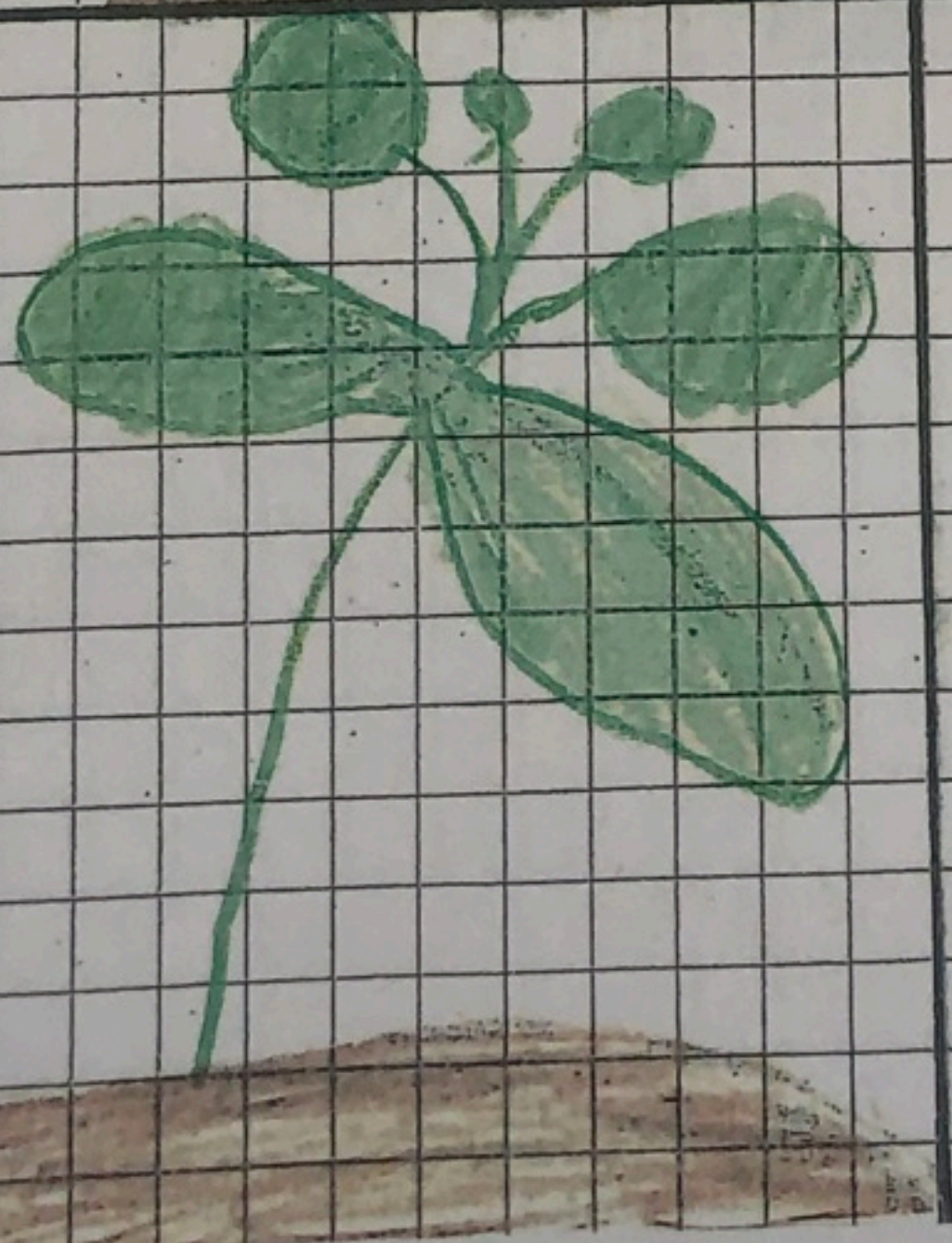
Nun können wir mit dem Aussäen beginnen:

1. Erde (bis zur Hälfte) in den Topf geben und festdrücken.
2. Samen locker auf die Erde legen (4 außen und 1 in die Mitte).
3. Erde über die Samen streuen und wieder festdrücken.
4. Mit einem Etikett beschriften.



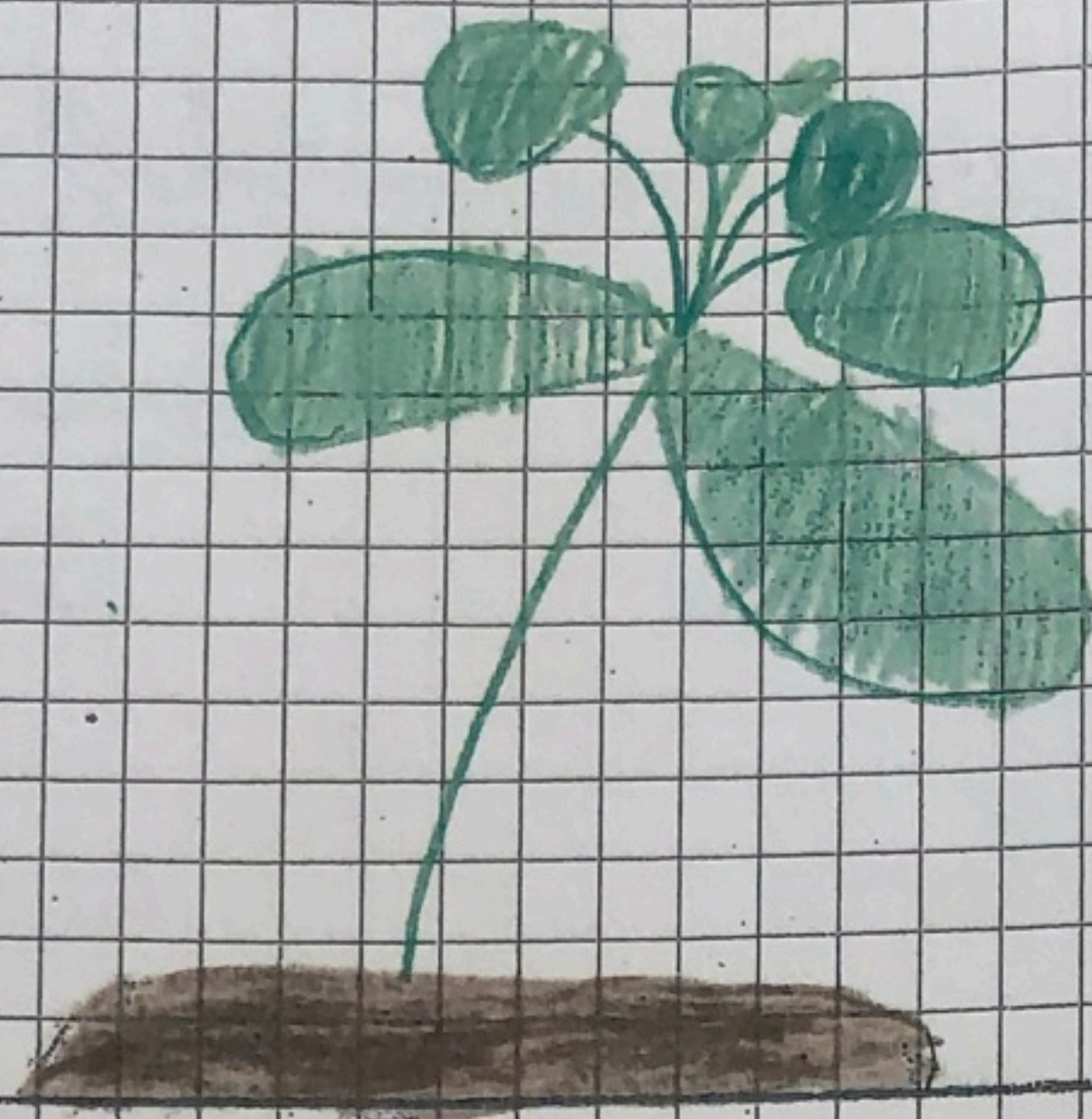
Viel Spaß beim Pflanzen!

Beobachtungsprotokoll T. Kürbis Nach

Datum	Zeichnung	Vermessung der Blätter
2.3.21		0 cm
8.3.21		0,5 cm
16.3.21		2,6 cm
23.3.21		6,5 cm Keimblatt Laubblatt 1: 2,8 cm 2: 1,5 cm Stiel: 13,8 cm
27.3.21		7,0 cm Keimblatt Laubblatt 1: 4,5 cm 2: 4,0 cm 3: 0,5 cm Stiel: 14,8 cm
30.3.21		7,5 cm Keimblatt Laubblatt 1: 6,3 cm 2: 6,2 cm 3: 7,0 cm 4: 0,2 cm

Gemüsesteckbriefe

24.21



7,7cm Keimblatt

Laubblatt 1: 6,8cm

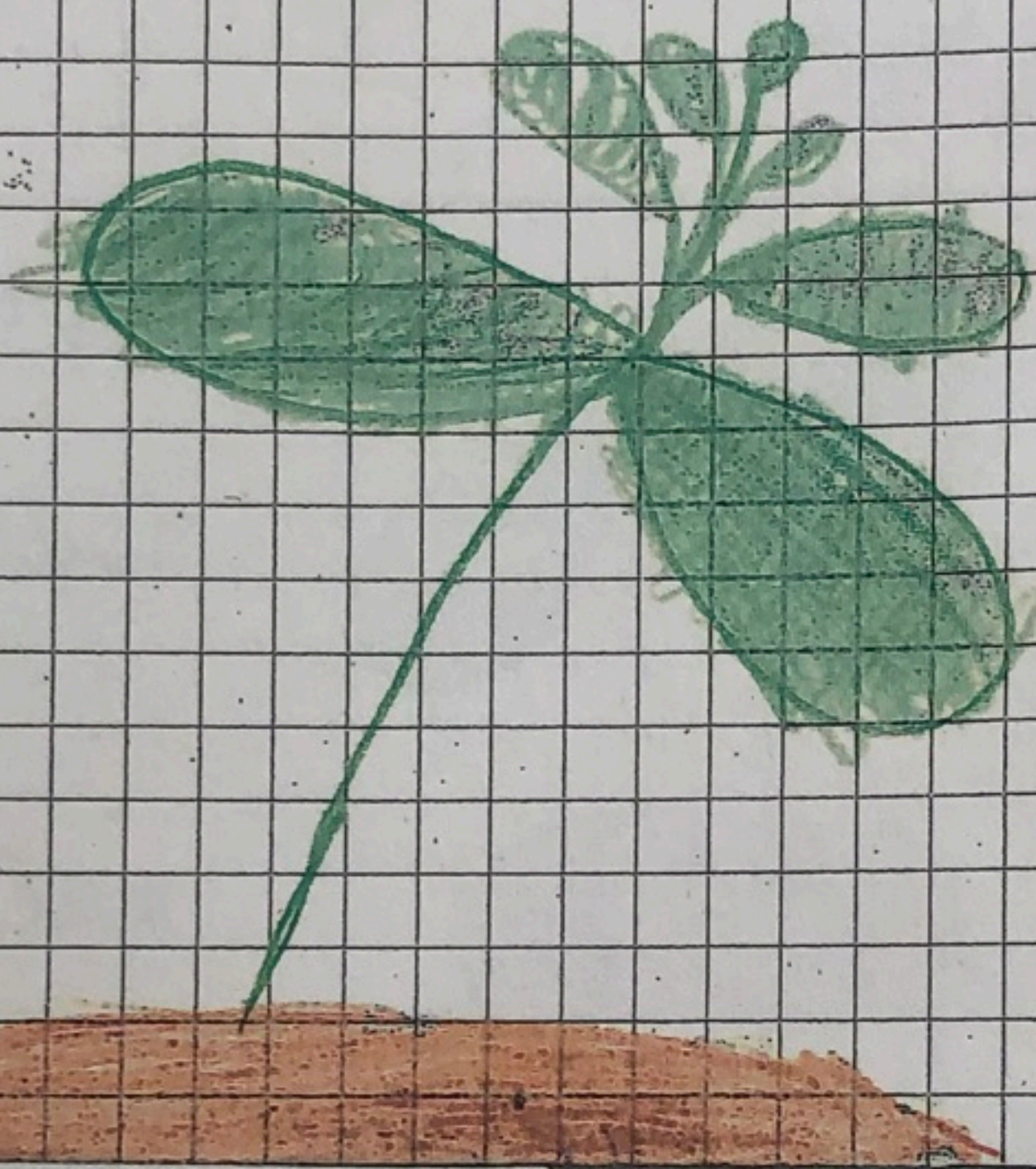
2: 6,5cm

3: 1,5cm

4: 0,3cm

5: 0,07cm

5.4.21



7,9cm Keimblatt

Laubblatt 1: 7,0cm

2: 6,5cm

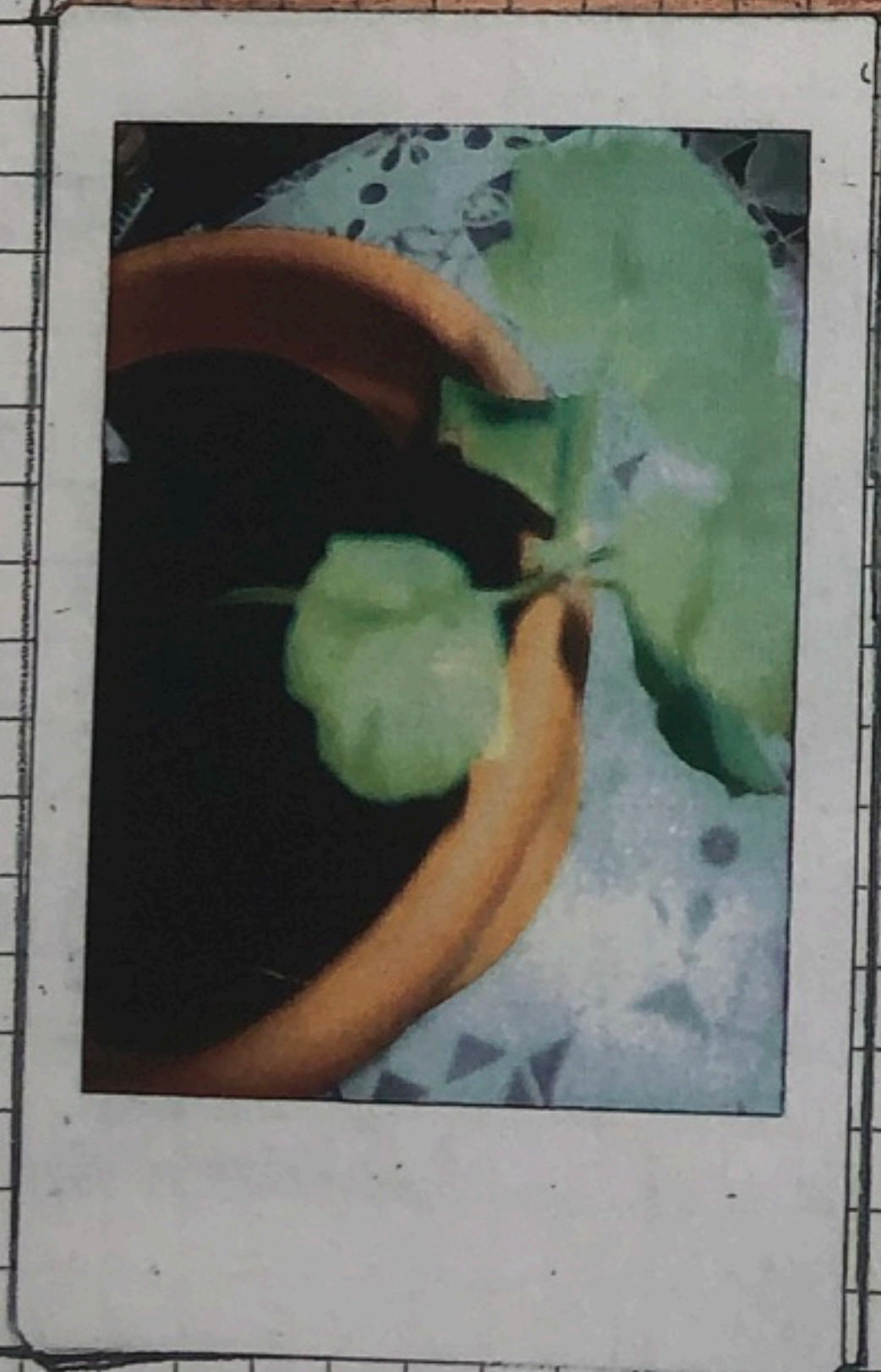
3: 2,0cm

4: 1,0cm

5: 0,2cm

6: 0,1cm

8.4.21



8,0cm Keimblatt

Laubblatt 1: 7,0cm

2: 6,5cm

3: 4,5cm

4: 1,2cm

5: 0,3cm

6: 0,2cm

12.4.21

8,2 cm Keimblatt

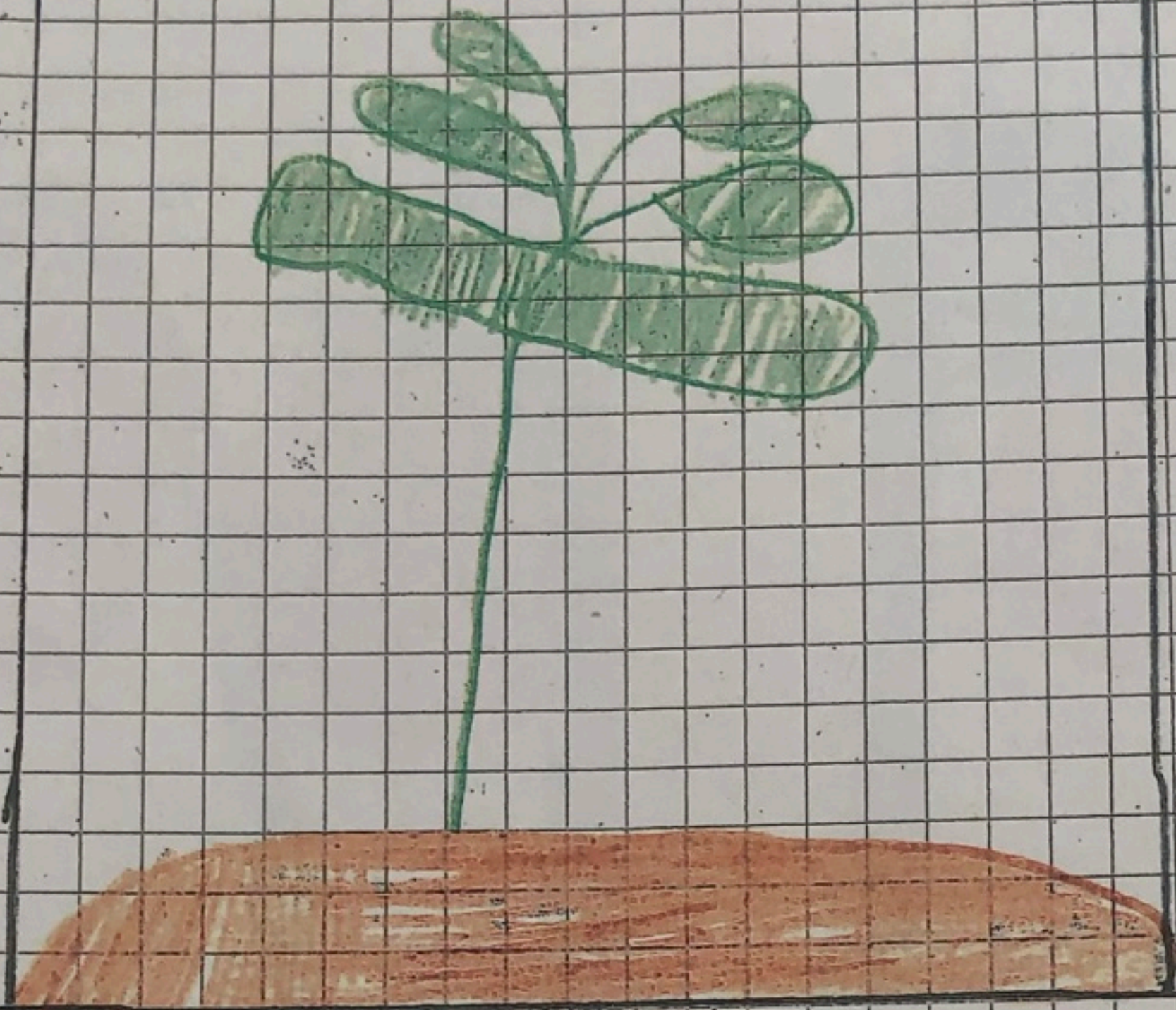
Laubblatt 7,95 cm

2: 7,3 cm

3: 4,8 cm

4: 2,3 cm

5: 1,2 cm



Tomate Ancienne Provençale



Frisch ausgesät am 03.03.2021



He

Wachstumsprotokoll

24.03.21

Meine Tomate Ancienne Provence

Am 3 März habe ich meine Tomate ausgesät.

So sieht meine Tomate am 24.03.21 März aus:



Der Stängel ist 5 cm groß und die Keimblätter ^{sind} 2,5 cm lang.



Wachstumsprotokoll

27.03.21

Meine Tomate Ancienne Provence

Am 3. März habe ich meine Tomate ausgesät.

So sieht meine Tomate am 27.03.21 März aus:



Der Stängel ist 6 cm groß und die Keimblätter sind 2,6 cm lang.

Wachstumsprotokoll

30.03.21

Meine Tomate Ancienne Provence

So sieht meine Tomate am 30.03.21 März aus:



Der Stängel ist 7 cm groß und die Keimblätter sind 2,8 cm lang.

Wachstumsprotokoll

03.04.21

Meine Tomate Ancienne Provence

So sieht meine Tomate am 03.04.21 April aus:



Der Stängel ist 7cm groß und die Keimblätter sind 2,9cm lang.

Wachstumsprotokoll

06.04.21

Meine Tomate Ancienne Provence

So sieht meine Tomate am 06.04.21 April aus:



Der Stängel ist 8cm groß und die Keimblätter 3,2cm

Wachstumsprotokoll

09.04.21

Meine Tomate Ancienne Provençale

So sieht meine Tomate am 09.04.21 April aus:



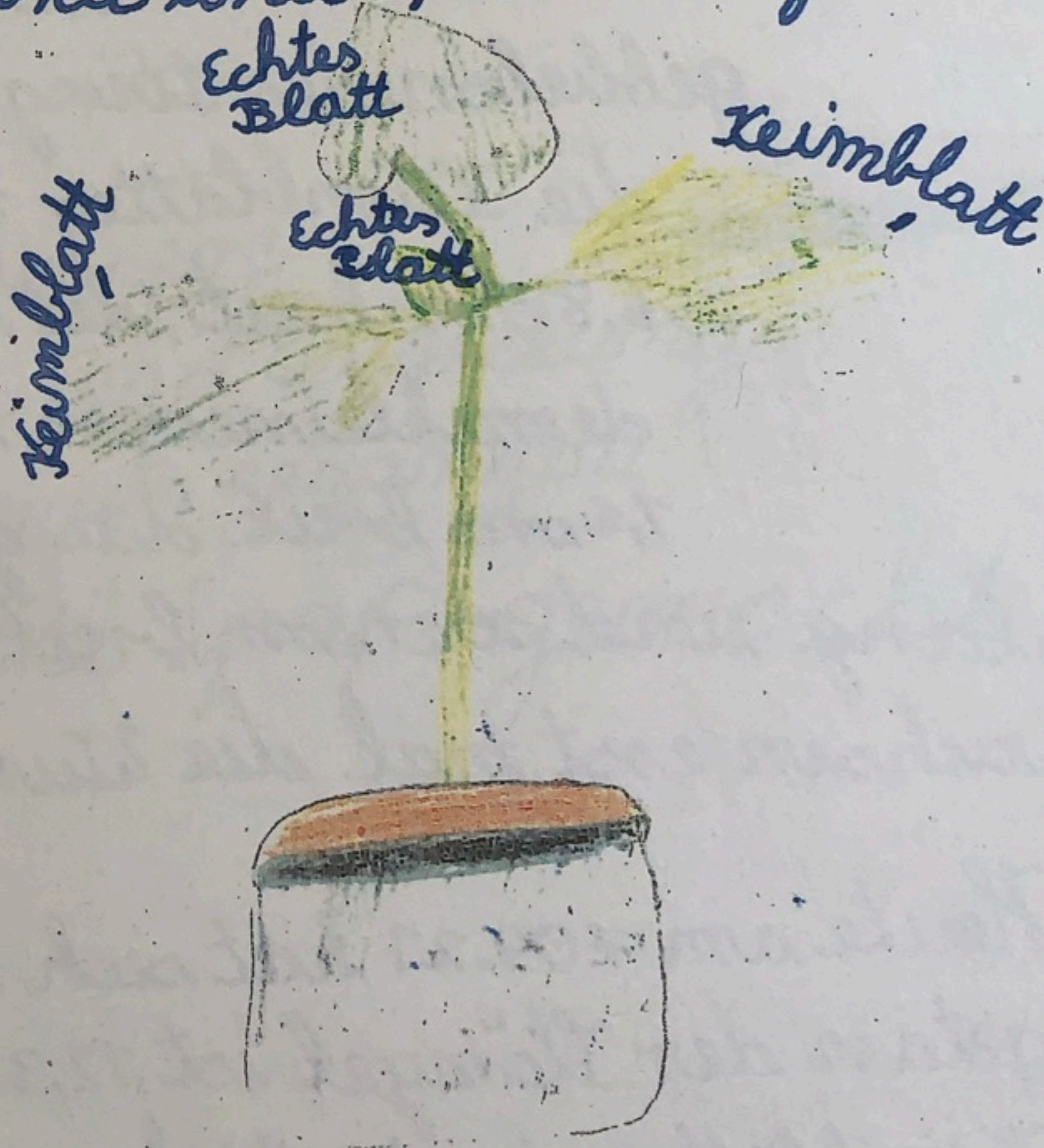
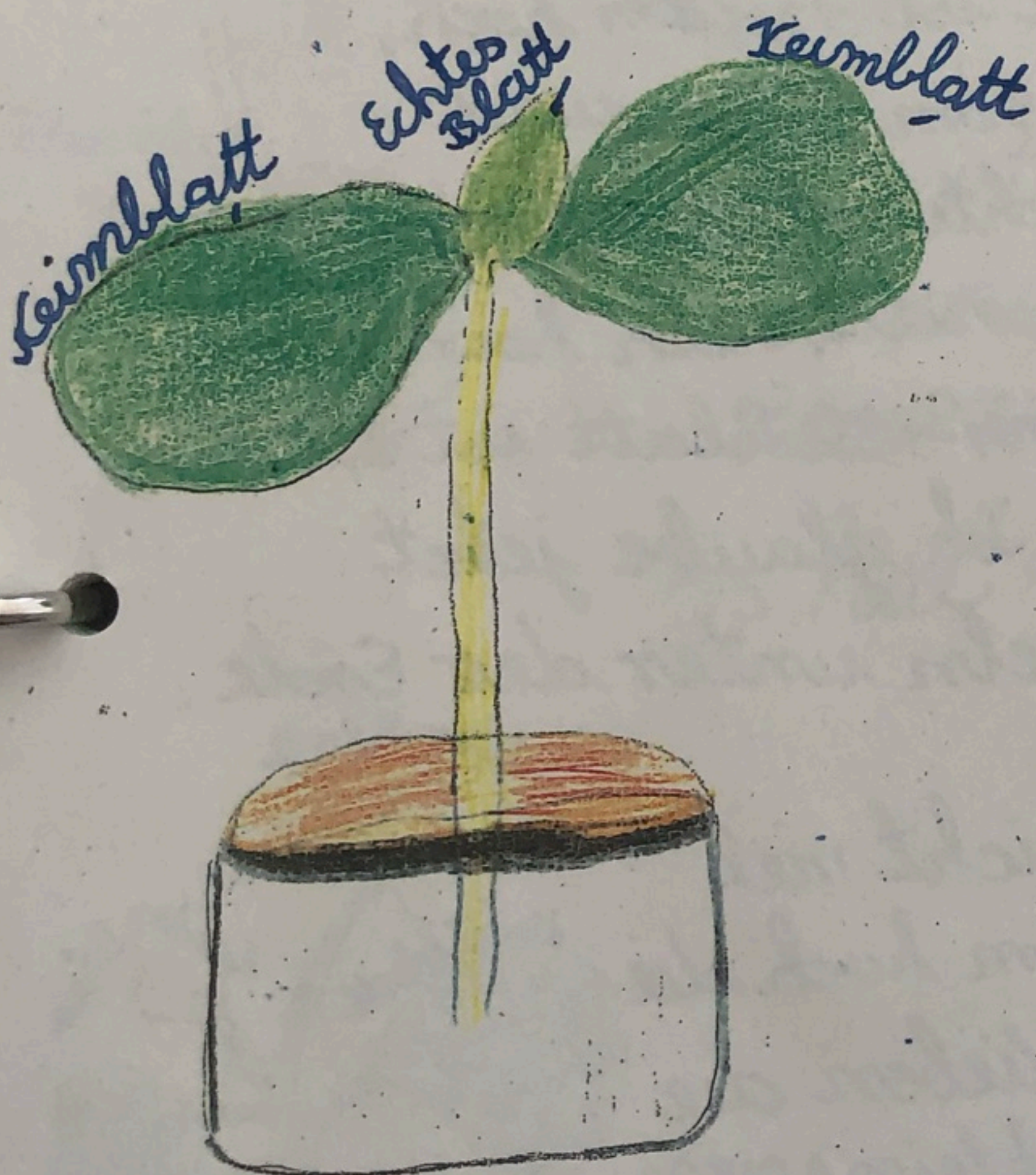
Der Stängel ist 10 cm groß und die Keimblätter 3,5 cm

Meine Zucchini

Ich habe den Samen am 17. März 2021 ausgesät.
Heute am 23.03.21 sieht sie so aus:
Der Samen ist gekeimt und der Stängel ist
mitlerweile 8,5 cm hoch und die Blätter sind
2,3 cm breit und 3,6 cm lang.



Heute am 26.03.21 ist die Zucchini schon
ein großes Stück gewachsen der Stängel
ist jetzt 10,7 cm hoch die Blätter 6 cm breit
und 6,6 cm lang. Und es ist ein neues Blatt
gekommen es ist 1,7 cm breit und 2,1 cm lang.



Heute am 29.03.21 ist die Zucchini ein großes Stück
gewachsen. Der Stängel ist 12,1 cm hoch die Blätter
sind 6,7 cm lang und 6,1 cm breit. Und es ist ein
neuen herzförmiges Blatt gekommen es ist sehr
weich und 6,5 cm breit und 6,4 cm lang.

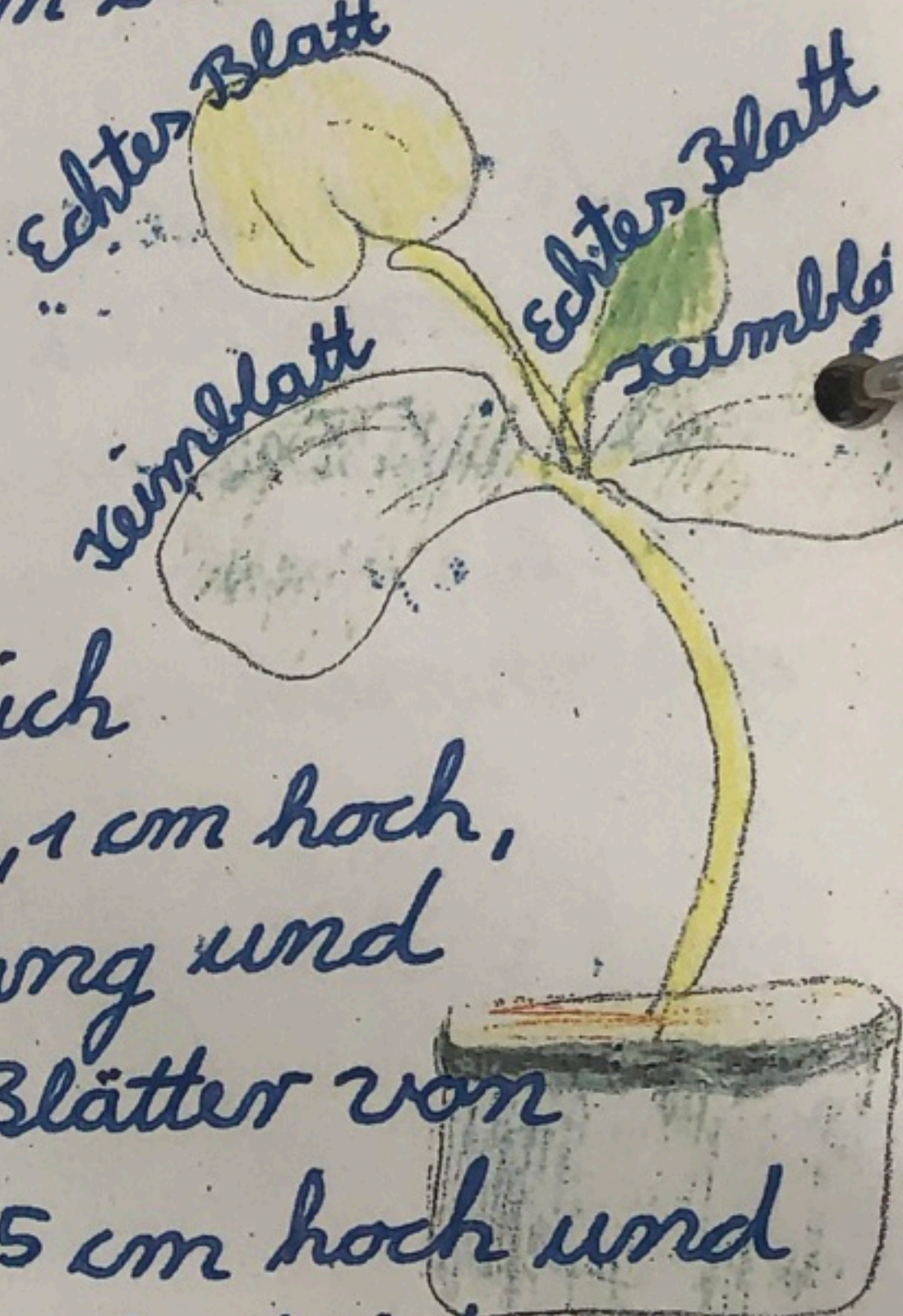
► auf der Rückseite
geht es
2.10.2021

75 0 1

Heute am 1.04.21 habe ich die Zucchini in einen größeren Topf gepflanzt. Der Stängel ist dieses mal nicht gewachsen und ist jetzt immer noch 12,1 cm hoch. Die Keimblätter sind jetzt 7,5 cm lang und 6,8 cm breit die echten Blätter von dem kleineren sind 2,5 cm hoch und 7,6 cm breit. Das größere Blatt ist 8,7 cm lang und 10,1 cm breit.



Heute am 4.04.21 ist alles gleich geblieben der Stängel ist 12,1 cm hoch, die Keimblätter 7,5 cm lang und 6,8 cm breit, die echten Blätter von dem kleineren sind 2,5 cm hoch und 7,6 cm breit, das größere Blatt ist 8,7 cm lang und 10,1 cm breit. Ich glaube jetzt wachsen erst mal die Wurzeln unter der Erde.



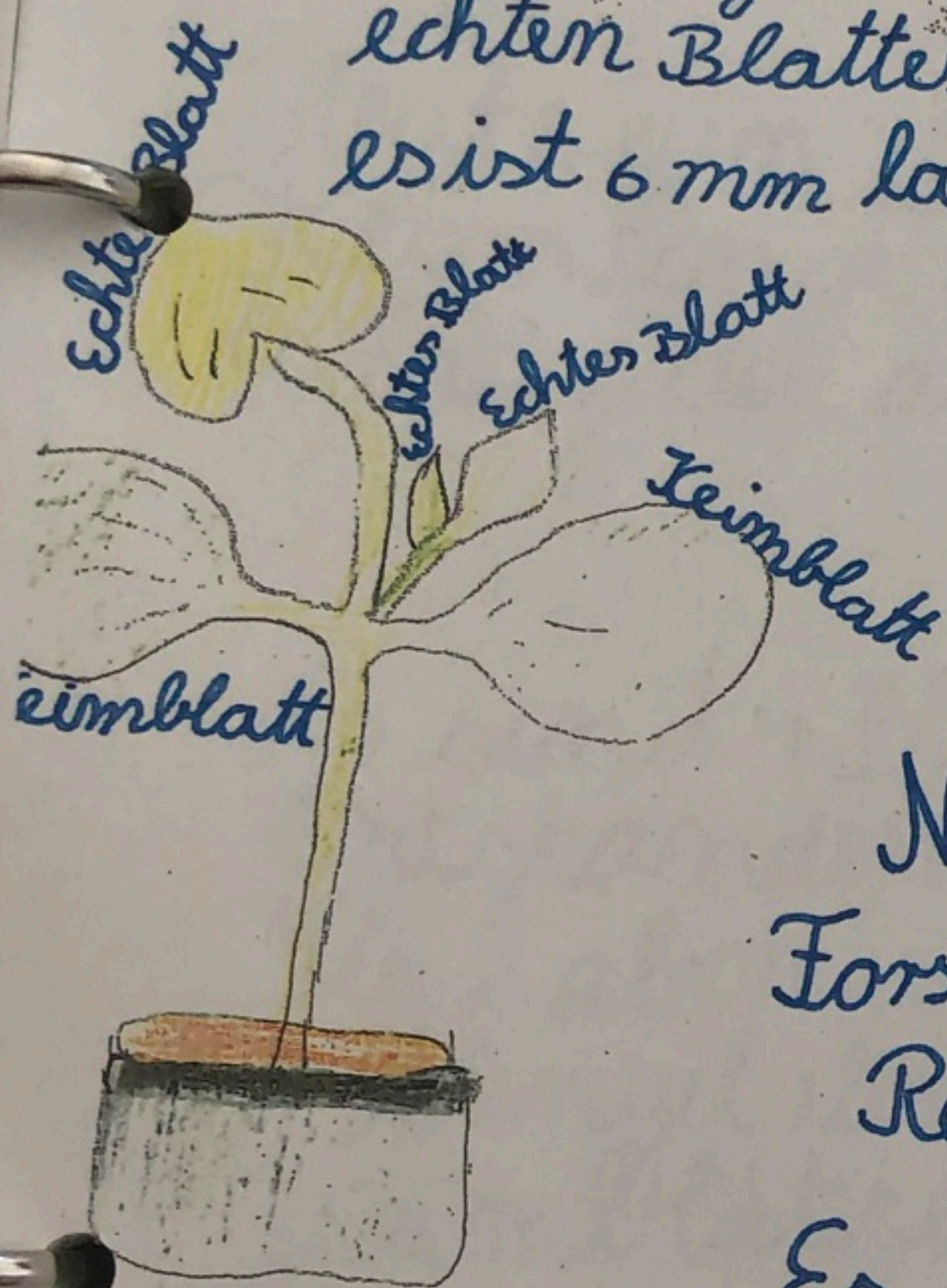
Heute am 7.04.21 hat sich nicht viel getan der Stängel ist 12,3 cm hoch die Keimblätter sind gleich geblieben die echten Blätter von dem kleineren Blatt sind 2,6 cm hoch und 2,1 cm breit, das größere Blatt ist 9,0 cm lang und 10,2 cm breit.



► auf dem nächsten Blatt geht es weiter

Heute am 10.04.21 hat sich eine Menge getan der Stängel ist 12,9 cm hoch die Keimblätter sind 7,7 cm lang und 7,1 cm breit, die echten Blätter von dem kleineren Blatt das echt ist 3,1 cm hoch und 2,2 cm breit. Das größere echte Blatt ist 9,4 cm lang und 10,6 cm breit.

Allerdings ist an dem Stängel des kleinen echten Blattes ein kleines Blatt gekommen es ist 6 mm lang und 4 mm breit.



Num ist unsere
Forschungs und Entdeckungs
Reise zuende gegangen.

Es hat viel Spaß gemacht!

Meine

Tomate



Am 17 März haben wir die Samen eingesät. Ich habe 4 Stück eingesät.

Heute am 22. März kamen die ersten Keimlinge und sie sind 2 cm groß. So sieht es bis jetzt aus.

Es sind 4 Pflanzen entstanden. Sie haben jeweils 1 Stängel und zwei Keimblätter.



Wachstumsprotokoll vom 25.03.

Meine Pflanze sieht wie vor 3 Tagen aus, aber sie ist 2 cm gewachsen.
Stängel: 4 cm Keimblätter: 1,5 cm

Heute am 28.03 kamen die ersten richtigen Blätter. Sie sind noch sehr klein. Es kommen an jeder Pflanze zwei. Außerdem sind die Tomatenpflanzen gewachsen.

Stängel: 6,5 cm

Keimblätter: 2,5 cm



Wachstumsprotokoll vom 1.04

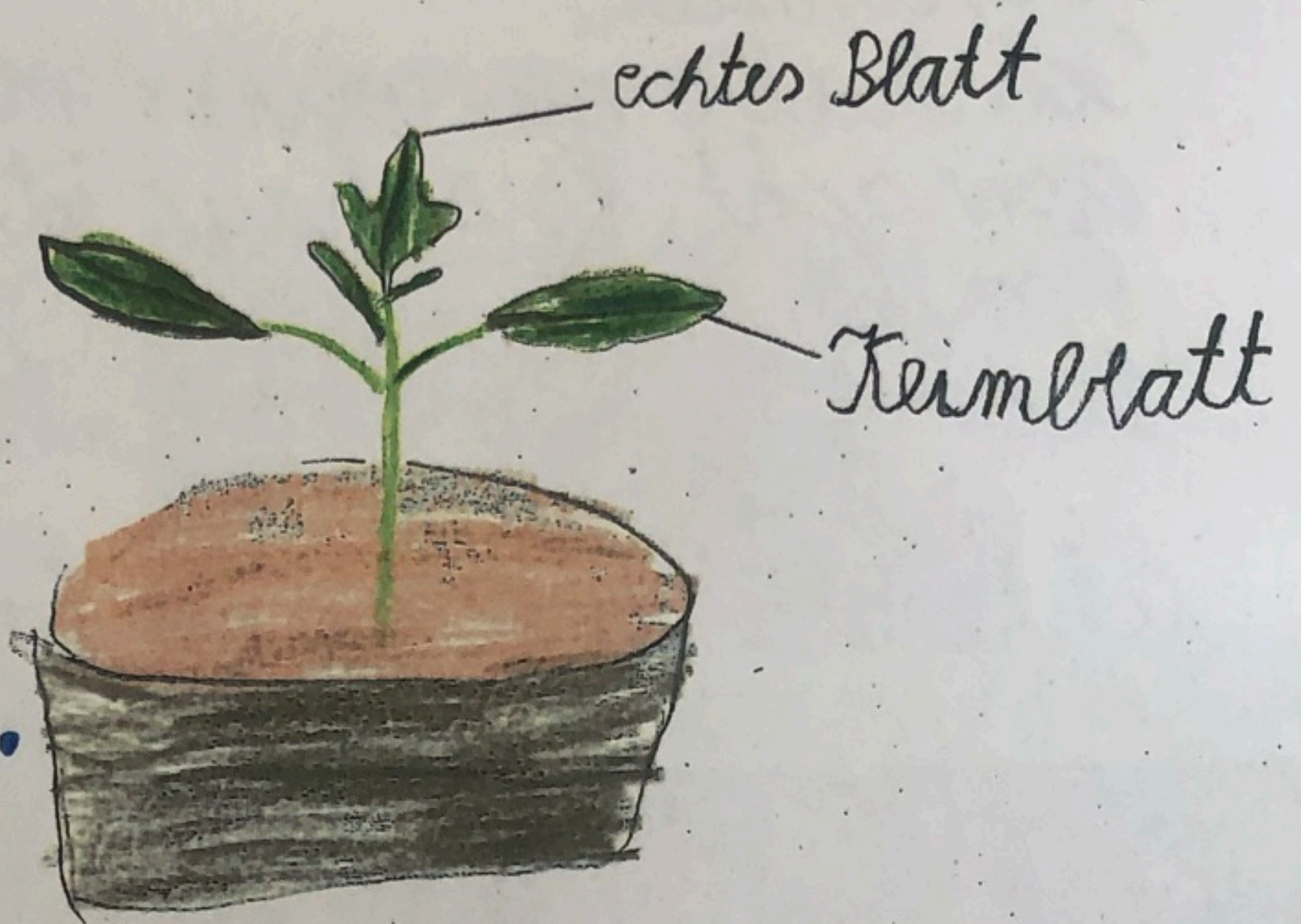
Sie sehen eigentlich genauso aus, aber die echten Blätter und die Keimblätter sind gewachsen. Das Töpfchen ist mitr leider heute runtergefallen. Aber es ist zum Glück nichts passiert. Ich habe sie einfach wieder eingepflanzt.

Stängel: 7 cm

Keimblätter: 3 cm

So sieht meine Pflanze am 3.04 aus:

Die Tomatenpflanzen sind nur wenig gewachsen aber sie haben noch mehr echte Blätter gebildet.



Man sieht das die echten Blätter weiter oben am Stängel wachsen.

Wachstumsprotokoll vom 7.04

Die Tomatenpflanzen sind in die Höhe gewachsen. Auch die Keimblätter und echten Blätter sind gewachsen. Die Pflanzen bilden immer mehr echte Blätter. Der Stängel wächst schräg und ich muss die Pflanzen festbinden. Mit einem Holzspieß und einem Faden.

Stängel: 9 cm

Keimblätter: 4 cm

Echte Blätter: Zwischen 0,5 cm - 2,0 cm

Heute am 10.04 habe ich meine Pflanze
vereinzelte.

Ich habe sie weiter runter in die Erde
gemacht. Es schaut jetzt nur noch ein bisschen
raus.

Stängel: 2 cm

Keimblätter: 2,5 cm

Echte Blätter: 0,5 cm bis 2 cm



Die Zucchini

Sie wird in Italien Zucchetti genannt.

Ursprünglich kommt die Zucchini aus Italien dort wird sie seit dem 17. Jahrhundert ange-



Gemüsesteckbriefe

zuchtzeitraum.

Sie kann bis zu 5 kg schwer werden.

Ihre Schädlinge sind Schnecken und Mehltau.

Aus Zucchini kann man vieles machen.

Mein Lieblingsgericht ist Zucchini-Lachs-Ragou.

Marie Jacobi

Die Zucchini

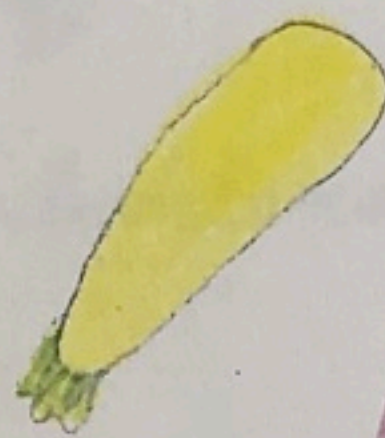
Sie wird in Italien Zucchetti genannt.

Ursprünglich kommt die Zucchini aus Italien dort wird sie seit dem 17. Jahrhundert angebaut.



Zählt zu den Kürbisgewächsen.

Es gibt ungefähr 32 verschiedene Zucchini Sorten



Zucchini's enthalten Kalzium, Magnesium, Eisen und Vitamin A, B, C.

Zucchini's haben von Juni - September Hauptsaison.

Sie kann bis zu 5 kg schwer werden.

Ihre Schädlinge sind Schnecken und Mehltau.

Aus Zucchini's kann man vieles machen.

Mein Lieblingsgericht ist Zucchini-Lachs-Ragou.

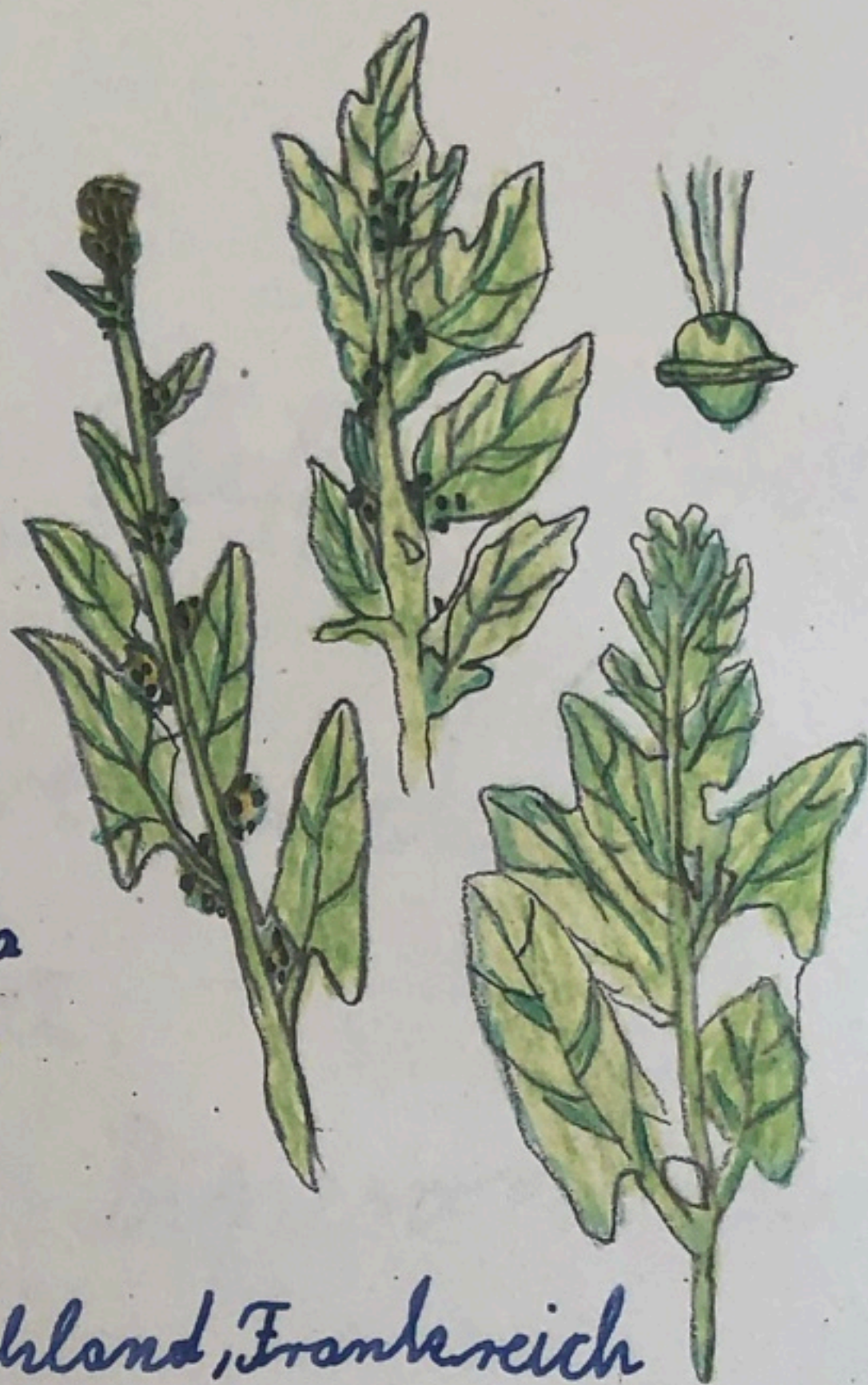
Marie Jacobi

Werbepartner

Der Spinat

Der "Echte Spinat" auch Gemüsespinat, Gartenspinat oder kurz Spinat genannt ist eine Pflanzenart innerhalb der Familie der Linsenfußgewächse.

Ursprünglich kommt der Spinat aus Südwestasien. Kam dann von Spanien nach Mitteleuropa. In Mitteleuropa erwähnte ihn im 13. Jahrhundert erstmals Albertus Magnus. Heute wird "Echter Spinat" vor allem in Deutschland, Frankreich und Italien angebaut.



Es gibt eine große Vielfalt des gesunden Blattgemüses. Etwa 26 Spinatarten z. B. der Babyspinat, Blattspinat oder Sommer-spinat. Der Spinat ist sehr gesund. Er ist reich an Vitamin B und C, besitzt auch Beta-Carotin. Er versorgt den Körper zudem mit Kalium, Kalzium, Magnesium und Eisen und macht uns stark.

Spinat gibt es ganzjährig in unseren Geschäften zu kaufen. Im Laden kosten 500 g Spinat ungefähr 1,49 €. Aus jungem Spinat kann man feine Salate, Aufläufe, Quiche, Smoothies oder Pizzen machen.



Noah Besonders gern erweicht einen frisch gepflückten Babyspinat-Salat mit einem feinen Dressing.

Die Peperoni

sie wird auch Peperoncini, Pfefferoni oder Chili genannt, und gehört zu der Pflanzengattung Paprika.

Ursprünglich kommt die Peperoni aus Mittelamerika und aus Südamerika. Es gibt ungefähr 25 verschiedene Peperonisorten.

Peperoni enthalten sehr viel Vitamin C und so schützt man sich gegen Krankheiten. Sie hat von allen Gemüsen die meisten Vitamine.

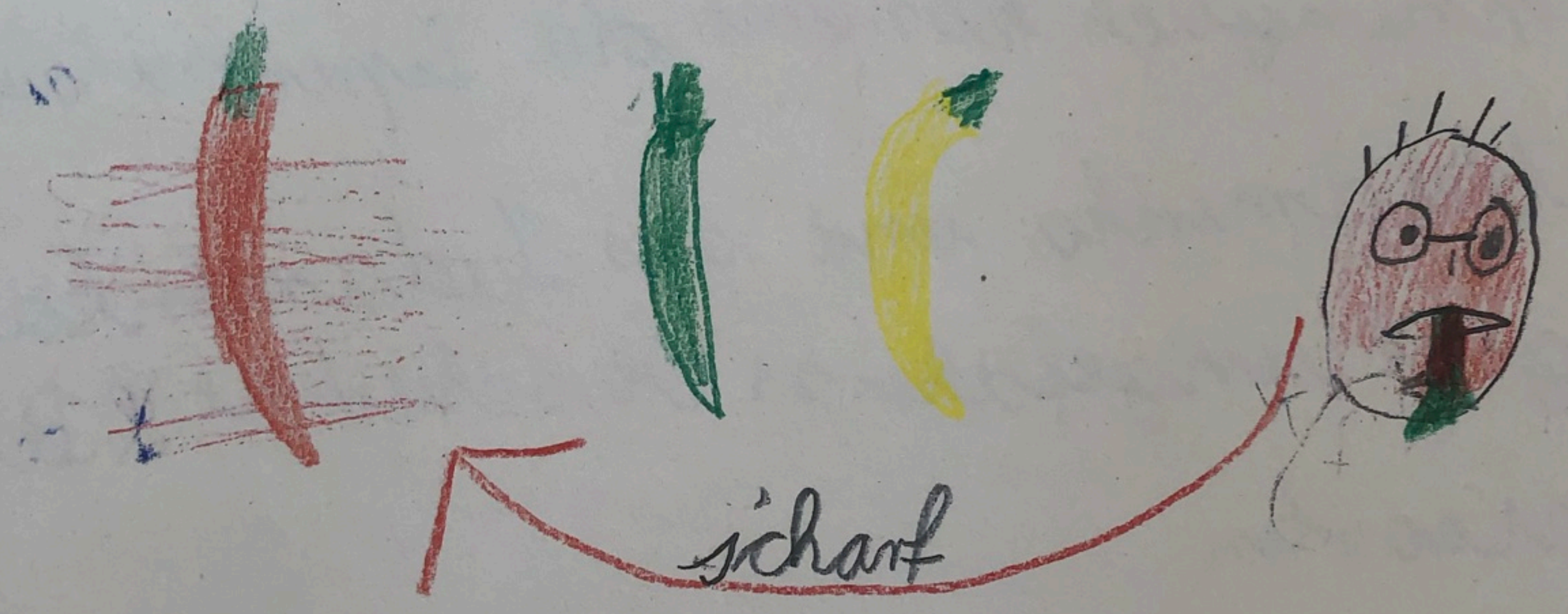
Peperoni haben von August bis Oktober Erntezeit. Desto später man sie pflüzt desto schärfer sind sie.

Im Laden kostet 1 Peperoni ungefähr 50 Cent.

Aus Peperoni kann man Gemüse, Suppe, Gewürz
und noch viele andere Gerichte machen.

Besonders gern würde ich mein Rührei mit Peperoni

Es gibt auch gelbe und grüne Peperoni.



Jakob

50 Cent.

würz

peperoni

Die Paprika

gehört zur Familie der Nachtschattengewächse.

Sie wird als Gemüse und Gewürz verwendet.

Je nach Größe, Farbe und Geschmack sowie Schärfe werden für viele Sorten besondere Namen wie **Chilli** **Spanischer Pfeffer** **Peperoni** gebraucht.

Es gibt ungefähr 25 Arten.

Der Ursprung der Paprika-Arten ist Mittel und Südamerika (Brasilien und Bolivien)

Paprikafrüchte enthalten viel Vitamin C.

Heutzutage wird Paprika weltweit in tropischen und gemäßigten Zonen angebaut.

1 kg Paprika kostet im Laden ungefähr 4€.

Am liebsten esse ich die Paprika gefüllt mit Hackfleisch und Käse überbacken.

Nele Gresbach

Der

Sellerie



Knollen-
sellerie

wird auch Eppich, Zeller, oder „die Sellerie“ genannt.
Er stammt aus Europa und wurde im Mittel-
meerraum seit 3.000 Jahren angebaut.

Es gibt 3 verschiedene
Sorten. Sie heißen:
Knollensellerie.
Blattsellerie und
Staudensellerie.
Alle schmecken
würzig und leicht
herb.



Staudensellerie



Blattsellerie


Der Sellerie hat von Juni - Dezember Hauptsaison
Aber auch in den anderen Monaten kann man
Sellerie aus Deutschland kaufen. Im Edeka
kostet 1 kg ungefähr 1,45€.

Sellerie ist gut für unseren Körper weil er viele
Vitamine und Mineralstoffe enthält.

Man kann ihn braten oder roh essen. Ich mag ihn am
liebsten in der Bolognese - Soße von meinem Onkel.

~~Die Karotte~~

sie wird auch Möhre, Mohrrebe, Gelbe Rübe oder Rübli genannt.

Ursprünglich kommt die Karotte aus dem Mittelmeerraum. Aus Afghanistan. 

so wächst eine Karotte unter der Erde




Es gibt ungefähr 300 verschiedene Karottensorten.

Karotten sind sehr gesund, weil sie viel Vitamin C, Eisen und Kalzium enthalten. Wer Karotten isst, stärkt seine Zähne und Knochen plus schützt ihn vor Krankheiten.

Karotten haben von Juli bis Dezember Hauptsaison. Aber auch in den anderen Monaten kann man Karotten aus Deutschland kaufen.

Im Laden kostet 1 kg Karotten ungefähr 1,30€.

Aus Karotten kann man viele besondere Gerichte machen. Also denkt dran Karotten sind wichtig!

Zentrale Grüße Mr. Karotte 

Die Tomate



sie wird auch Paradieser, Goldapfel, Liebesapfel, Tomatl und Pomodoro, Kitomatl genannt.

Erst im 19. Jahrhundert erhielt sie ihren heutigen gebräuchlichen Name "Tomate".

Ursprünglich kommt die Tomate aus Peru und Ecuador.



Es gibt ungefähr 35.000 verschiedene Tomatensorten.

Tomaten haben nicht nur hervorragende Eigenschaften zur Stärkung des Immunsystems, sondern auch Inhaltsstoffe, die den Blutwert senken und Herzkrankheiten und sogar Krebs vorbeugen.



Tomaten haben von April bis Oktober Hauptsaison. Aber auch in den anderen Monaten kann man Tomaten aus Deutschland kaufen.

Im Laden kostet kostet 1 kg 4,40€.

Besonders gerne esse ich Tomatensuppe und Tomatensaft und Tomatensalat.




Die Gurke

Name: Gurke
Herkunft: Indien

Die Gurke gehört zu Kürbisgewächsen.
Sie wird etwa vor 4000 Jahren entdeckt.
Aus der Gurke kann man, Gurkensalat,
gefüllte Gurk und noch mehr machen

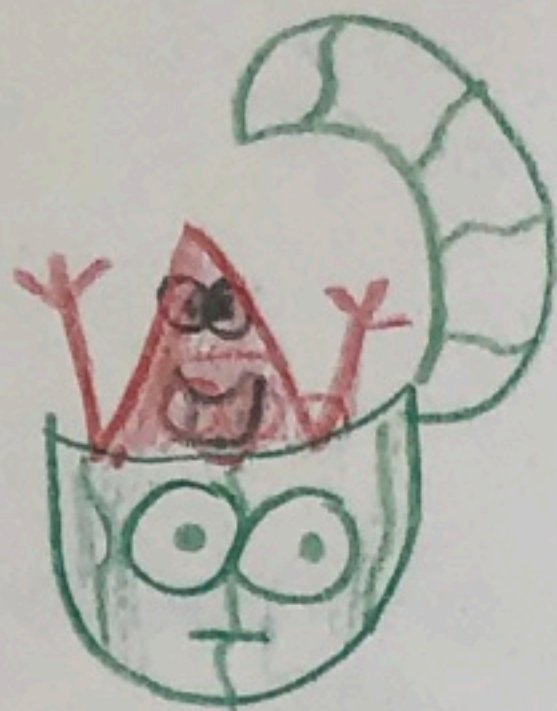


Ich nenne die Gurke auch mein
Lieblingsgemüse ich esse sie so gerne
weil sie so gesund ist und weil sie natürlich
lecker ist.

Gurke 

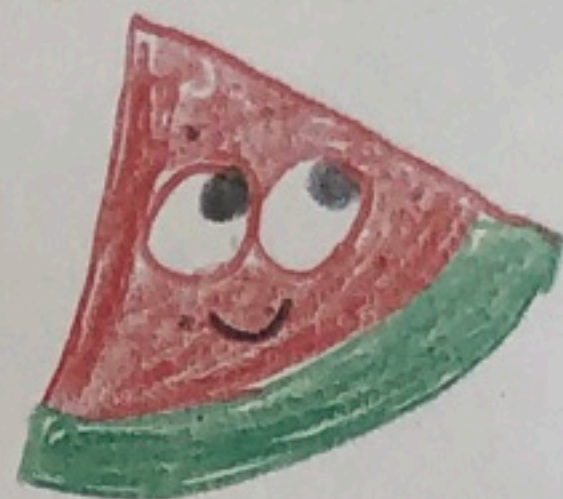
Die Wassermelone

Die Wassermelone ist länglich und die Meisten essen sie im Sommer.



Die Wassermelone kommt aus Zentralafrika.

Heute wird sie überwiegend in Spanien, Griechenland und Italien angebaut.



Wassermelonen - halten von Mai bis September.

Wassermelonen enthalten sehr viel Wasser.

Sie wird außerdem Angurie, Arbus, Pastèque und Zitrusgurke genannt.

Wassermelonen können bis zu 5,5 kg wiegen. Aus Wassermelone kann man: Cocktail oder Eis, oder vielleicht auch was draus schneiden, manche leeren es sogar als Salat fressend.



Besonders gerne trink ich Wassermelonen Cocktail: „mm lecker.“

SIMON

Der Kürbis

Kürbisse stammen ursprünglich aus Mittel- und Südamerika. Bekannte Arten sind der Riesen Kürbis (*Cucurbita maxima*, der "Pumpkin" der Amerikaner, der Gartenkürbis (*Cucurbita pepo*) und zum Beispiel der Ölkürbis.



Kürbisse wachsen humusreichen, gleichmäßig feuchten Sandböden genau so gut wie auf lehmigen Böden. Da Kürbisse zu den Starkzehrern gehören, pflanzen Gärtner ihn gern auf oder in die Nähe eines Komposts wo er sich gut mit nährstoffreichem Sickerwasser versorgen kann.

Es gibt nur 5 essbare Kürbissorten. Das sind:

- Hokkaido
- Butternut
- Uchiki Kuri
- Vegetable Spaghetti
- Muscat de Provence

Gesät wird der Kürbis im Mai oder im Juni, nach dem letzten Frost.

Besonders gern mag ich den Hokkaido. Erzi

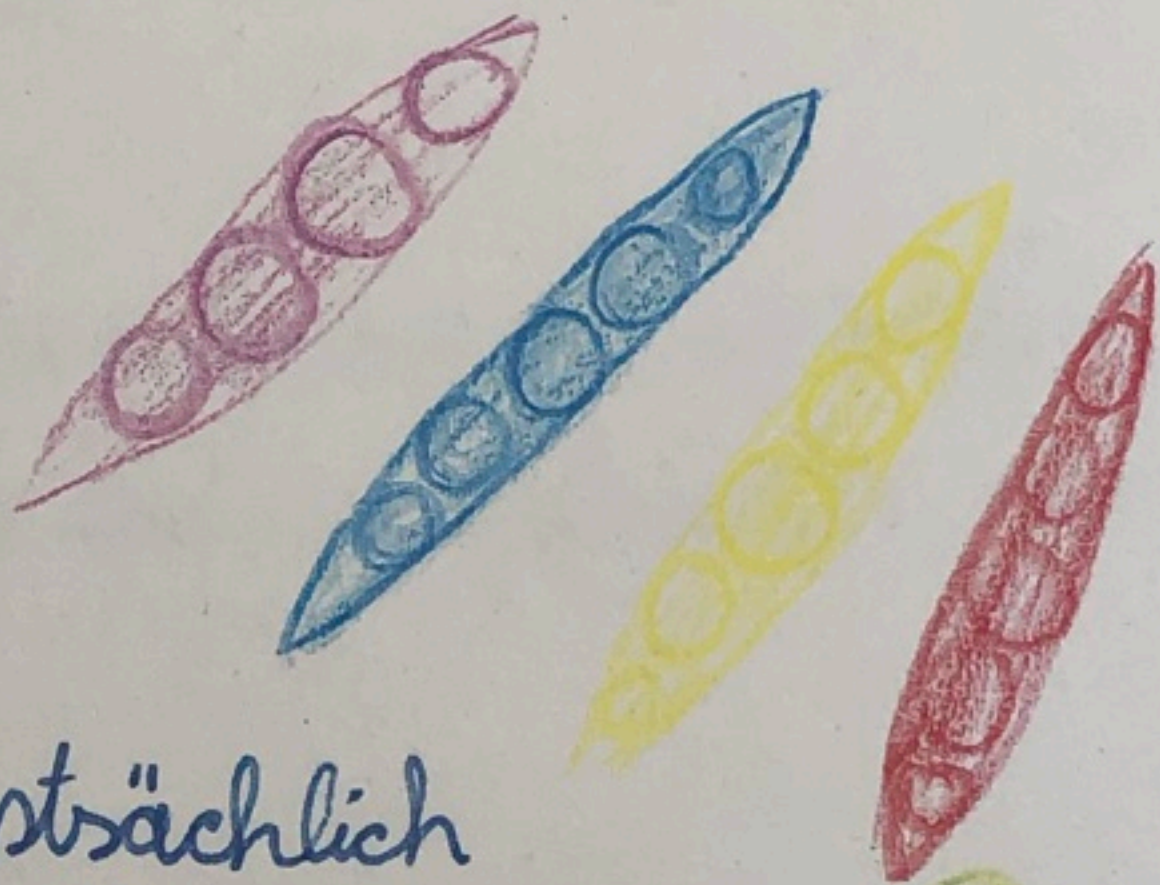
Die Bohne

Sie wird in Österreich auch Fiole genannt.

Ursprünglich kommt die Bohne aus Mittelamerika.

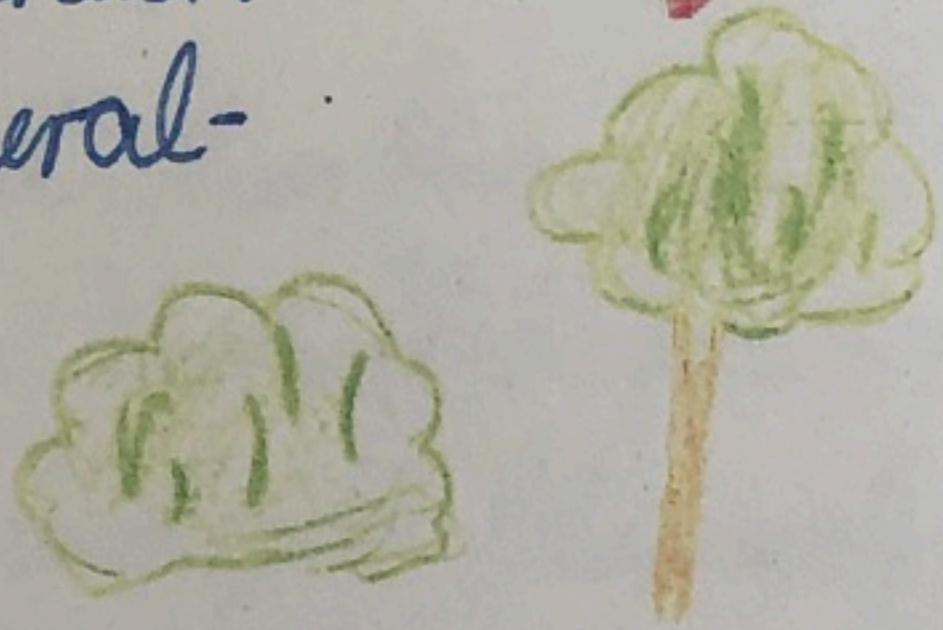


Es gibt ungefähr 700 verschiedene Bohnensorten.



Sind auch blau, rot, gelb und lila.

Bohnen enthalten hauptsächlich Eiweiß, Kohlenhydrate, Mineralstoffe, Vitamine, Ballaststoffe und Phytoöstrogene.

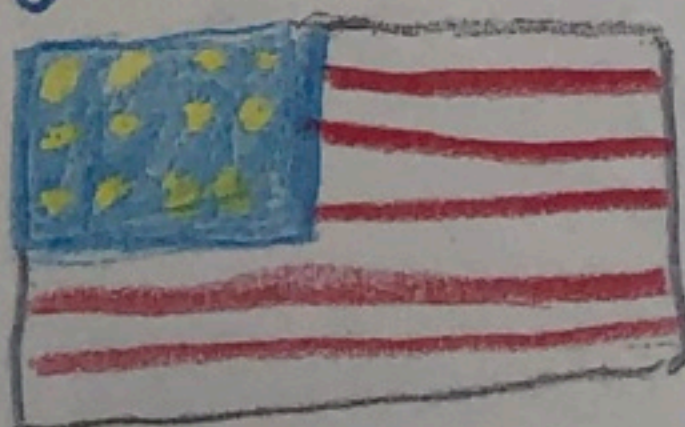


Bohnen wachsen auf dem Baum oder am Busch.

Bohnen haben von Juli bis November Hauptzeit.

Man sollte die Samen zwischen April und Mai aussäen.

Aus Bohnen kann man zum Beispiel Bohnensuppe, Bohnensalat, Bohnengemüse oder Bohnenschnaps machen.



Luise Wittenzelner

Die Kartoffel

Sie wird auch in Frankreich la pomme de terre genannt.
In Österreich sagt man Erdapfel
und in der Niederlande aardappel.
In England sagt man potato.

Die Kartoffel kommt aus südlichen
warmen Ländern.

Es gibt über 3.000 Kartoffelsorten.

Kartoffeln sind sehr gesund. Man kann sie zu vielem benutzen.
Es gibt unterschiedliche Sorten wie Belana, Glorietta, Anoretta
und viele mehr.

Kartoffeln haben im Herbst Erntezeit. Man kann auch in den
anderen Jahreszeiten Kartoffeln essen. Kartoffeln kann man lange
aufheben. Die häufigsten Kartoffeln sind gelb, lila und orange.

2,5 kg Kartoffeln kosten ungefähr 3€.

Aus Kartoffeln kann man Kartoffelsalat, Kartoffelknäpfen, Kartoffelsuppe,
Pommes, Kartoffelchips und noch viel mehr zubereiten.

Besonders gerne esse ich Kartoffelknäpfen und Kartoffelsalat.

Kühe essen gerne
Kartoffeln.



Lara Kommeier





Werbeplakate

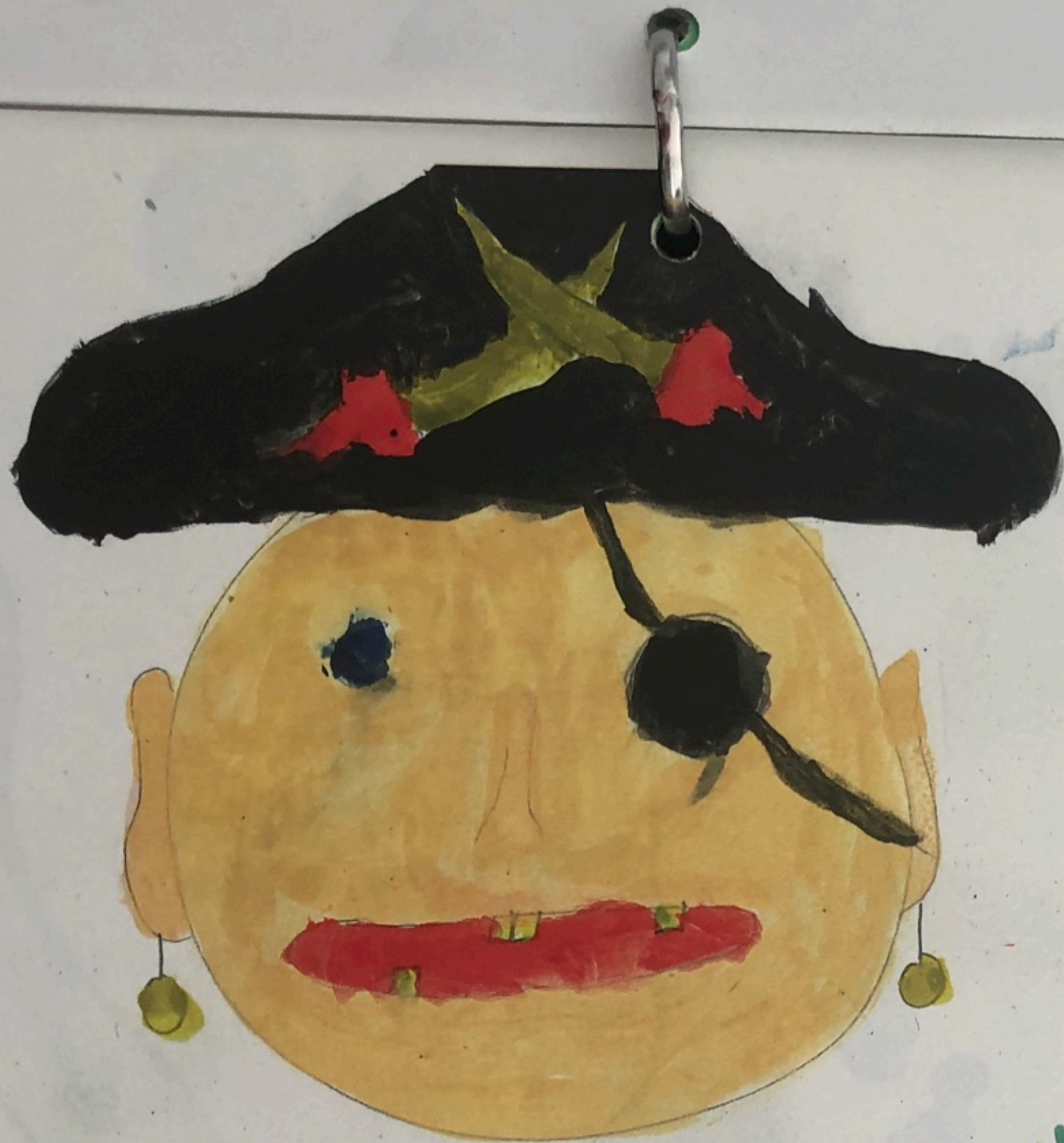




Iss
Obst +
Gemüse
dann bleibst du
fit
wie
ein



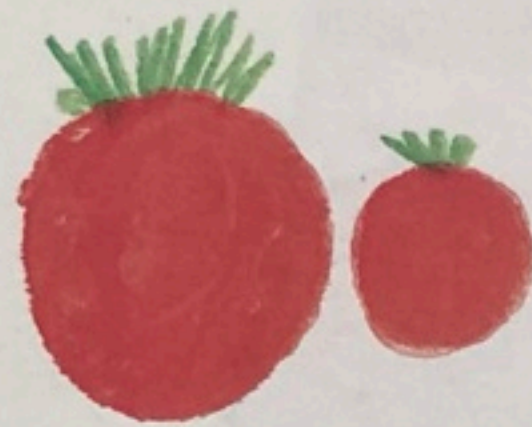
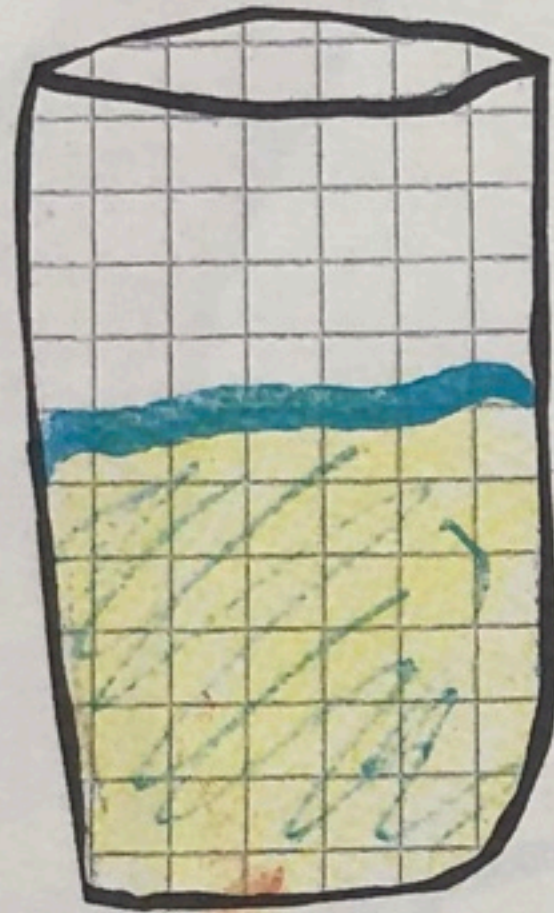
Zentrum mit dem Zurechtgerbauer
Herrn Beathaler



HÄTTE ICH DOCH
BLOß AUF OMA
GEHÖRT

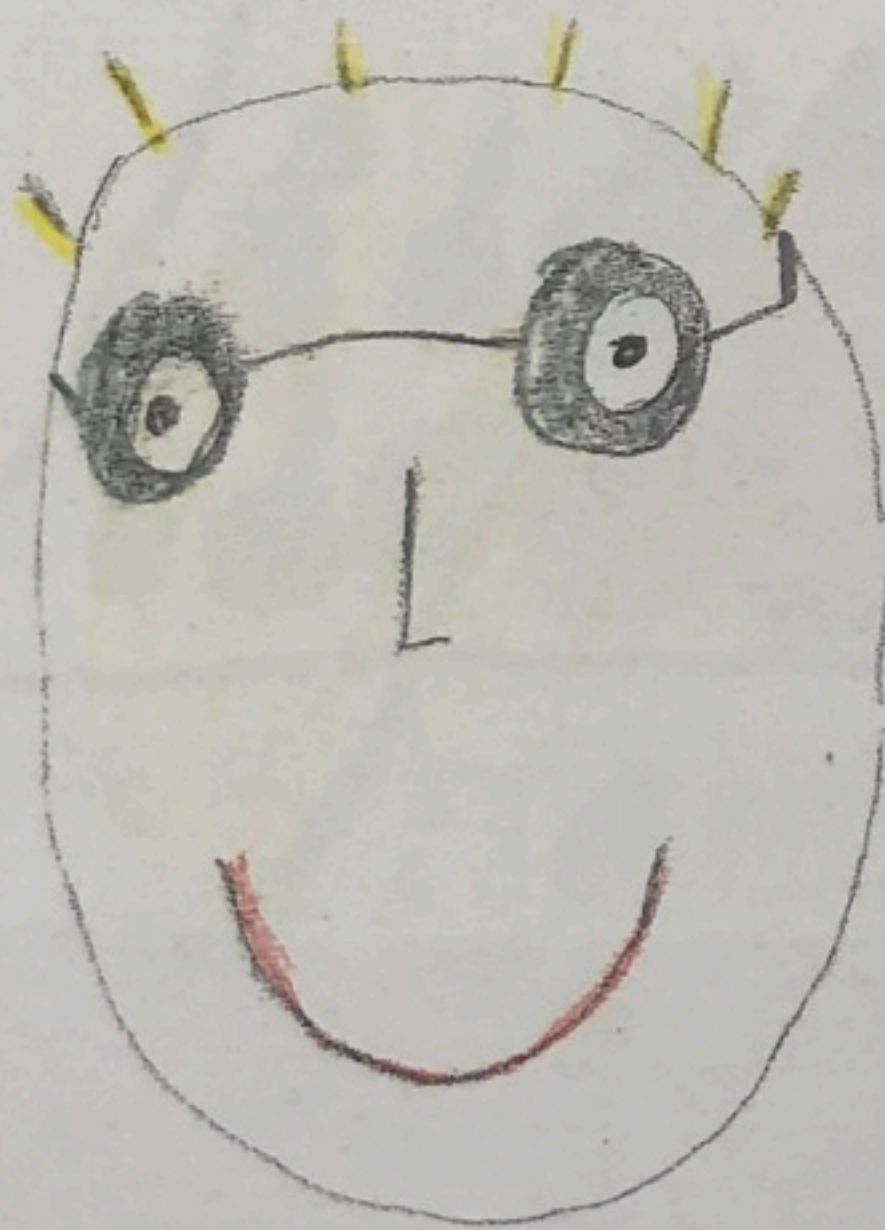


Obst und Gemüse



nicht Obst wegschmei-
ßen

du kannst Obst das
braun geworden ist
gut verwenden!

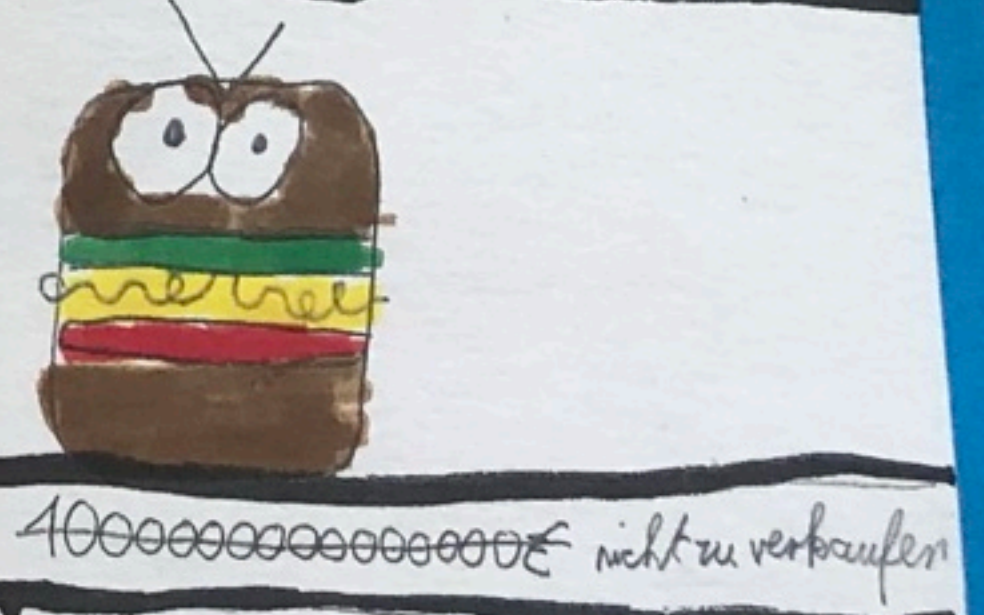
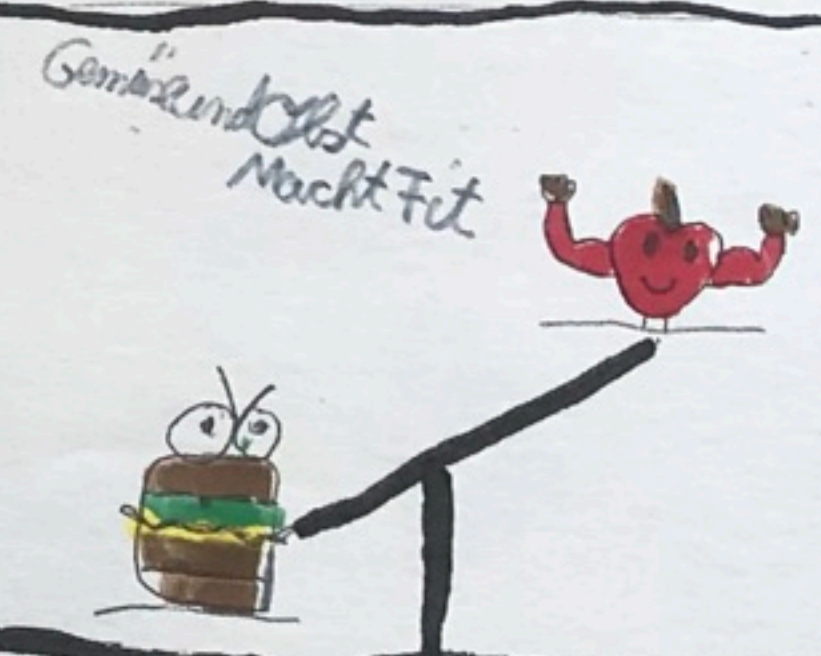


Wenn du kein Obst isst
werden deine Haare nicht
wachsen!

Bleib mit
Obst immer
gesund



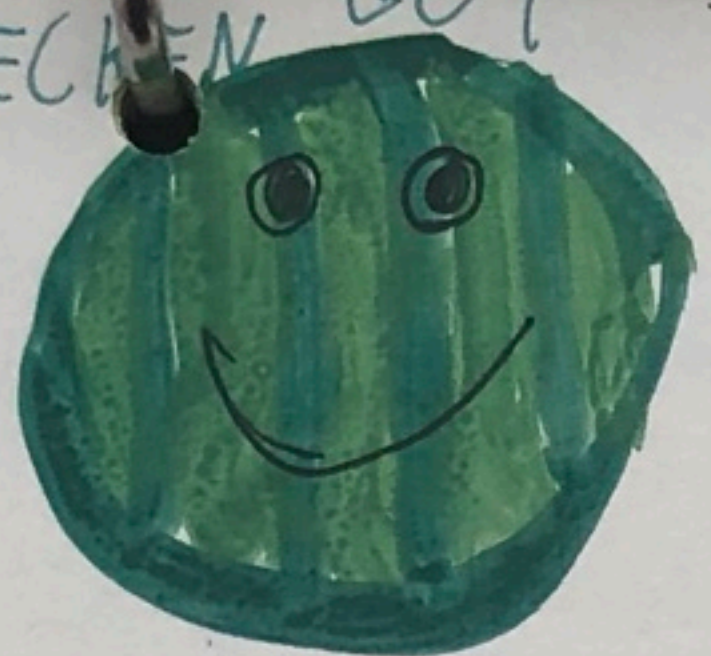
Er hat zu wenig Gemüse gegessen!



Zieh mich ausreden Bötter
Zieh auch
mmm lecker

Interview mit dem Zurechtgerbauer Herrn Beathaller

DENKI DRAN WIR SCHMECKEN



WENN MAN OBST UND GEMÜSE ISST IST MAN FIT WIE EIN



ESST MEHR OBST UND GEMÜSE



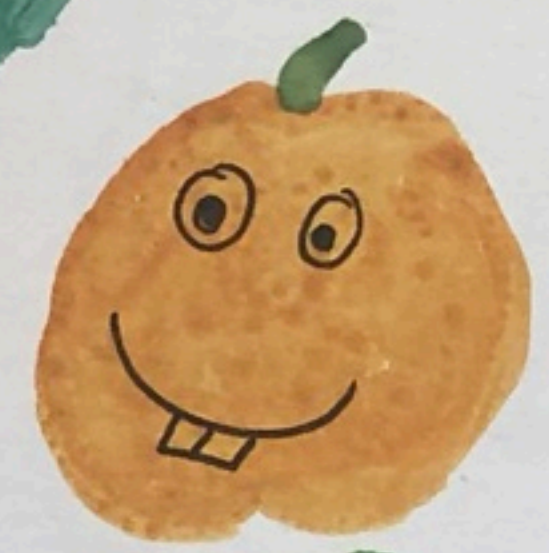
WIR WOLLEN NICHT GESCHLACHTET WERDEN! ESST LIEBER OBST UND GEMÜSE!



LECKER SCHMECKER



WIR SCHMECKEN LECKER!



AUS OBST



KANN MAN VIELES MACHEN! UND GEMÜSE



Herrn Beathaller

Iss mehr Obst und Gemüse

Liebe Leute hört nun zu, weg sind eure Lehren im nu. Ist nun das traurige Obst und Gemüse an, das gleich fängt an zu weinen am. Obst und Gemüse hält euch fit und wenn viel Obst und Gemüse macht alle mit.

Ich will gegessen werden
Ich will gegessen werden
Hilf ich verfaule
Wir stärken euch!
Ich enthalte so viele Vitamine
Iss mich

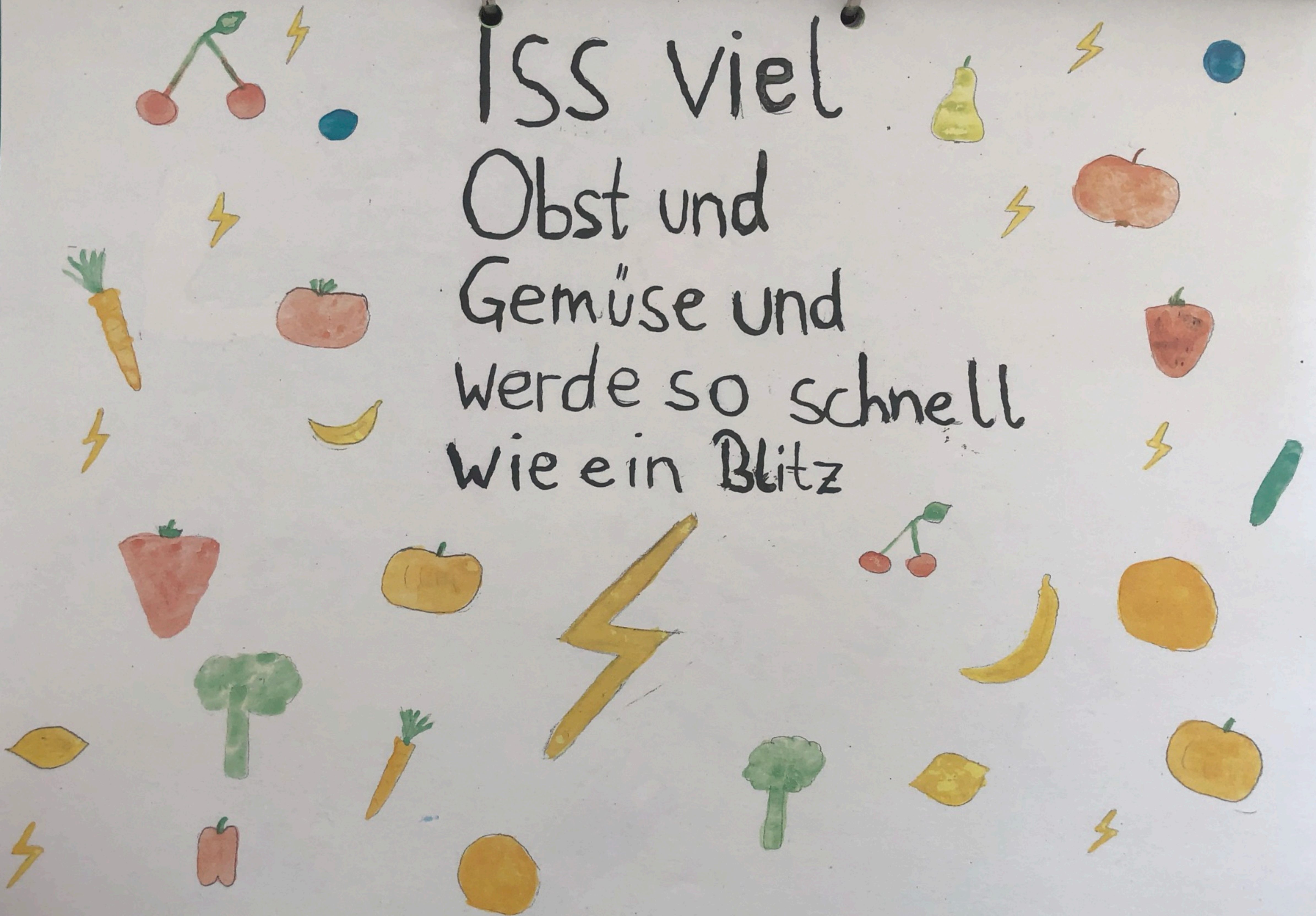
Hört auf uns!
Obst und Gemüse ist gut
Bitte iss auch
Fit
Stark
Schlau
Macht

Das Obst und Gemüse ist nicht umsonst hier sondern sie wollen das ihr mehr Obst und Gemüse esset. Und immer daran denken Gemüse und Obst hält fit, gibt Kraft, und hält gesund Also ess mehr Obst und Gemüse!

Kalt fit
Macht Stark
macht schlau
 $3 \cdot 6 = 18$

Zentrum mit dem Zirkelbauern Herrn Beathaller

ISS viel
Obst und
Gemüse und
werde so schnell
wie ein Blitz



Obst und
Gemüse
schmeckt
Lecker!



Obst
+
Gemüse
hält
fit!!!



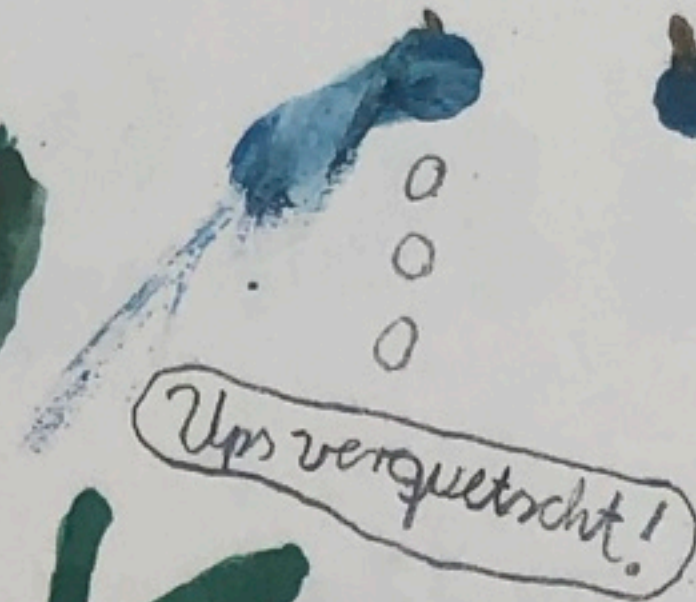
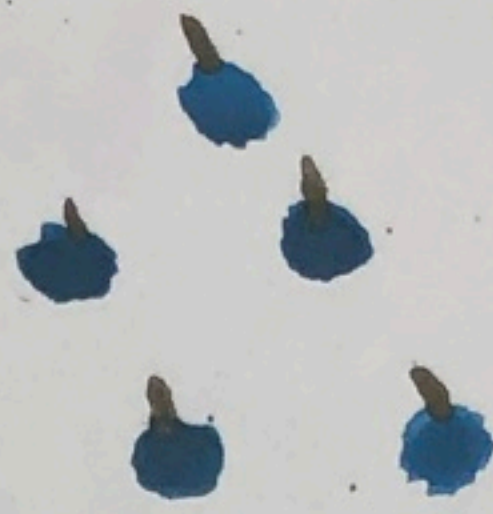
Gemüse
macht
Stark!



Esst
mehr
gesundes!



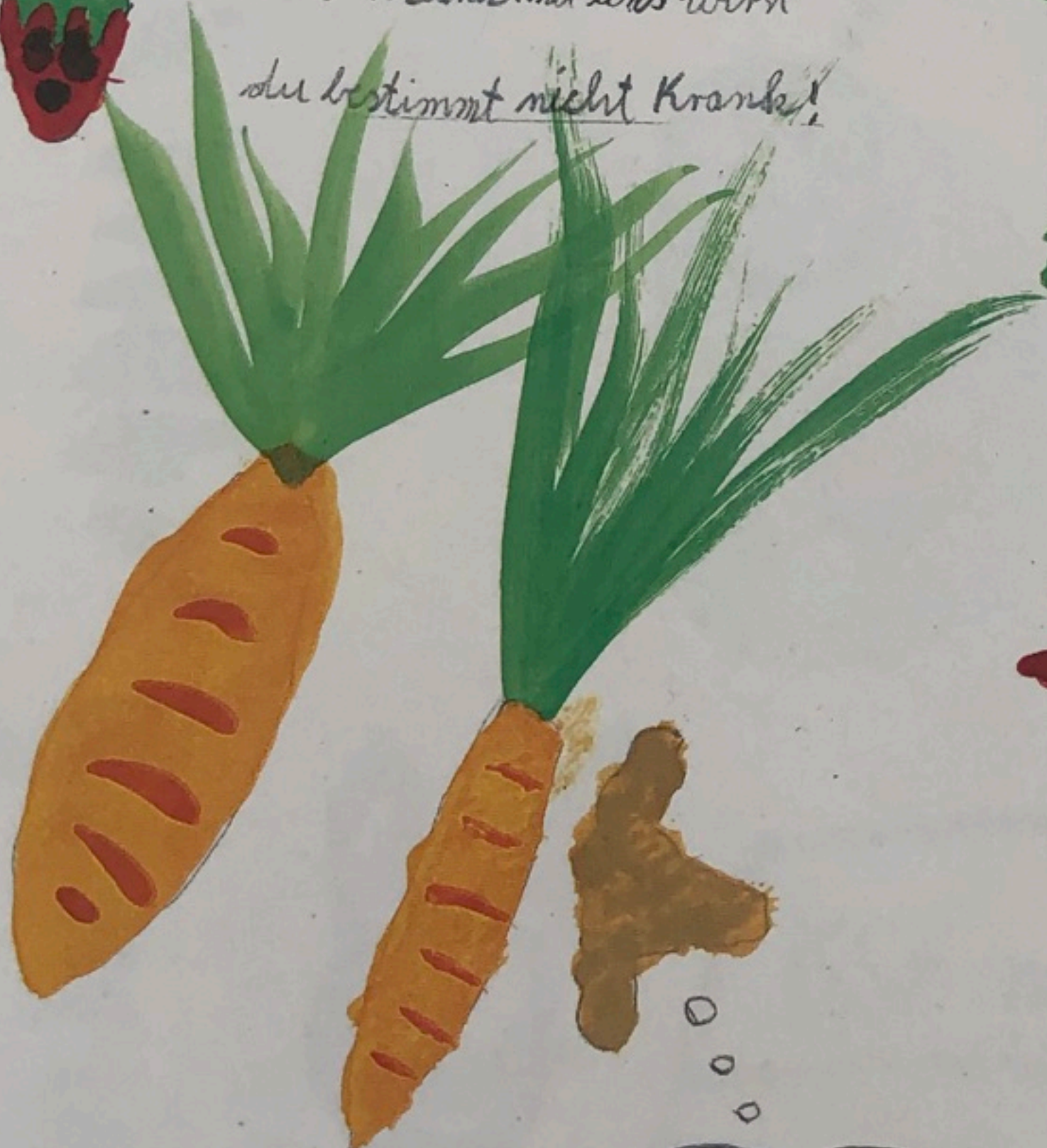
Ich bin der Apfel, dick und
rund und halte dich gesund!



Sind wir nicht süß?



Wir sind die Karotten, rank
und schlank mit uns wirst
du bestimmt nicht krank!



Schrauche

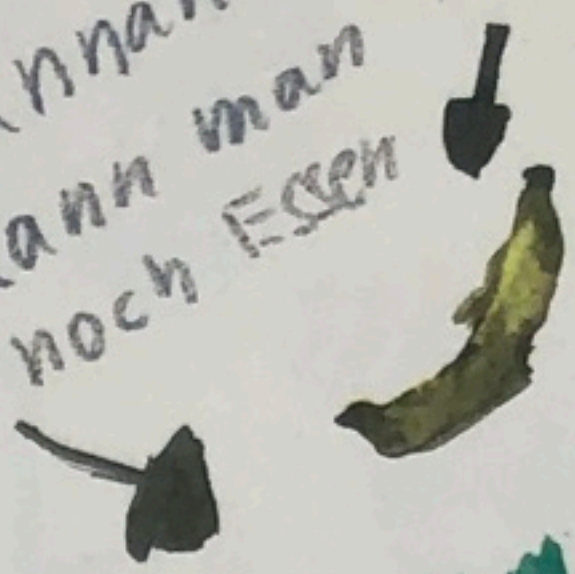
Ich bin scharf.



Ich bin krumm, aber nicht dumm!

Obst und

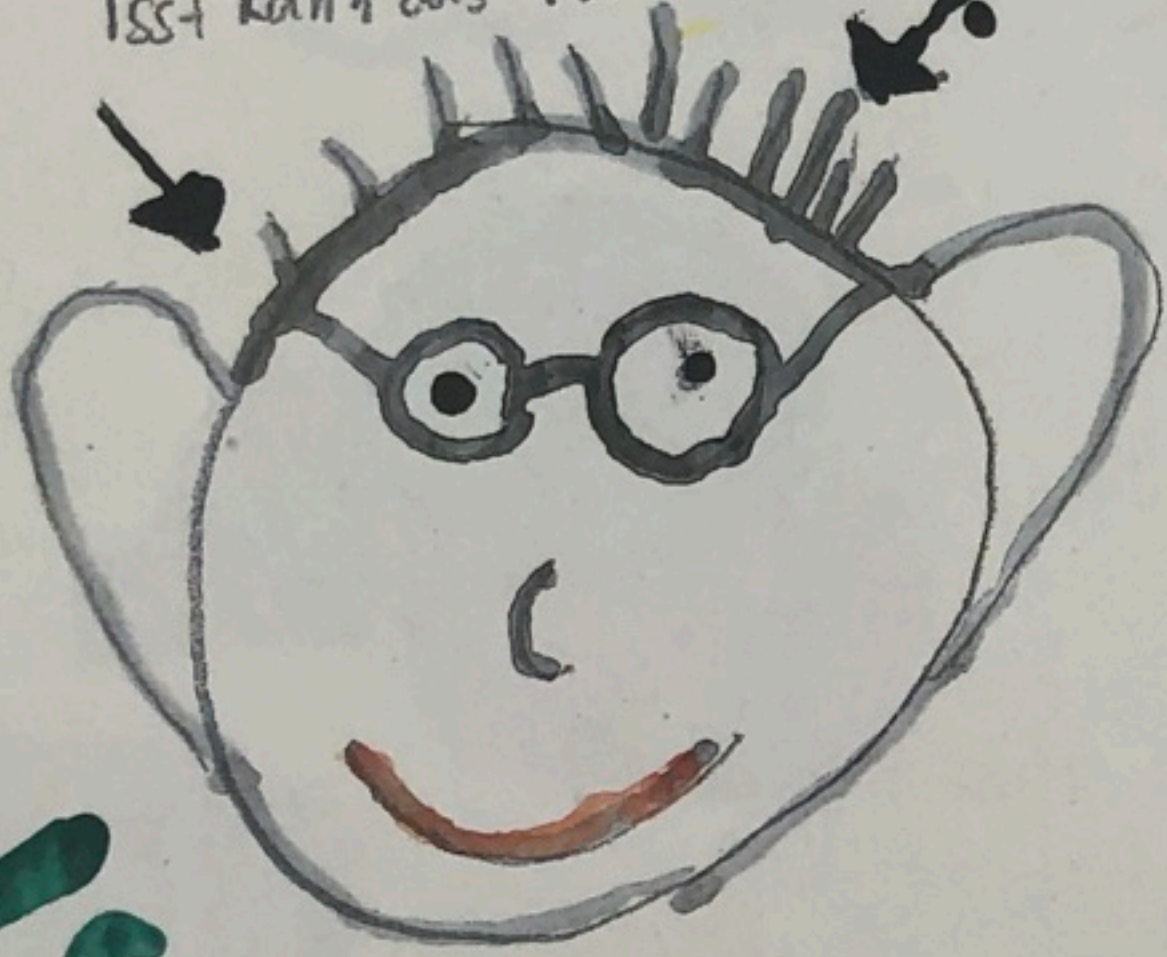
Auch braune
Bananen
kann man
noch Essen



Gemüse



Wenn man
zu wenig
Obst und Gemüse
isst kann das
Pacsiereen

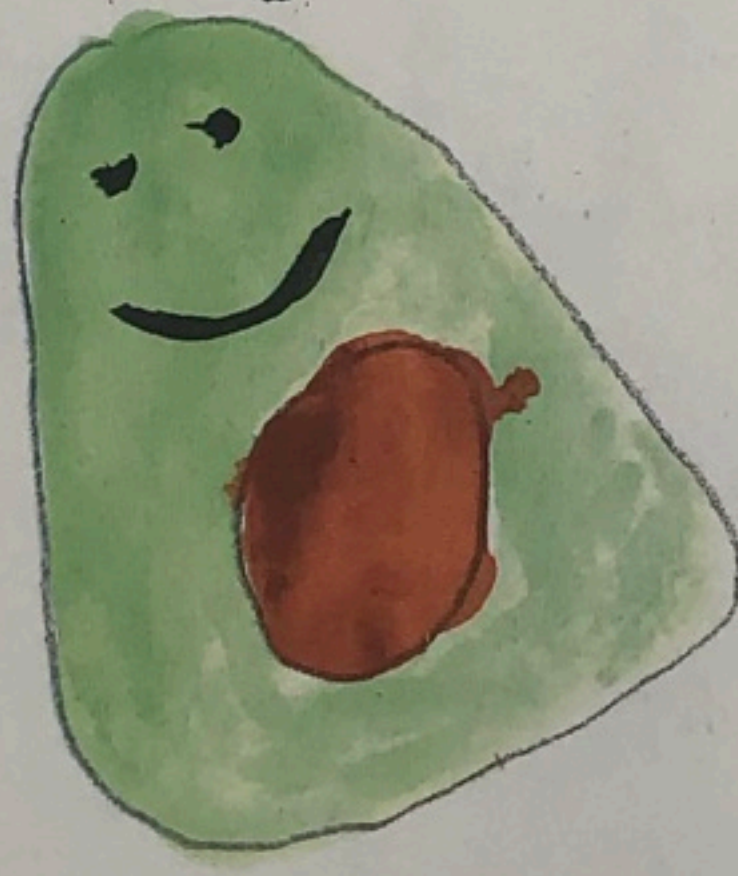


Obst und Gemüse
halten uns
Fitt!

isst mich



isst mehr
Gemüse



isst mehr Obst



Bitte isst mich

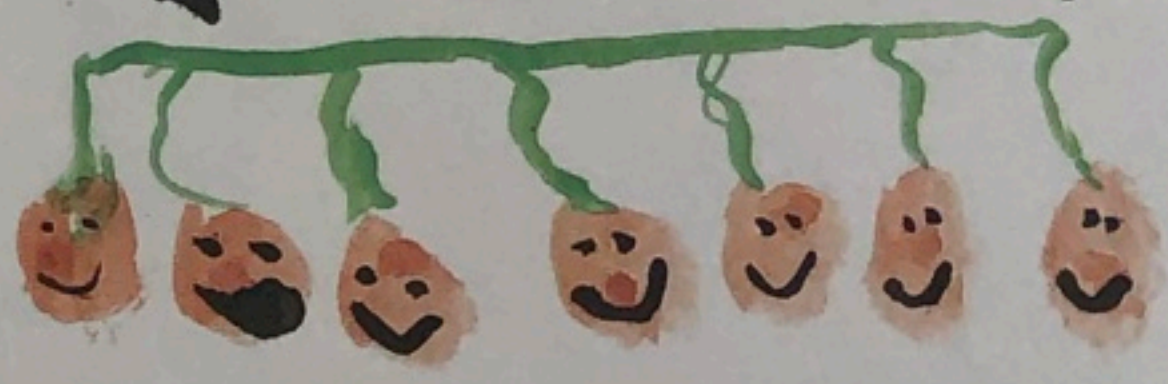


isst mehr Karotten



isst uns

isst mehr
von uns Tomaten



Interview mit
Herrn
Beathaller