

Name:

Klasse:

Datum:

Kräuter

Ergänzung zum Kochvideo

„Nachhaltig snacken mit saisonalen-regionalen Bio-Kräutern“

Nachdem du dir das Kochvideo „Nachhaltig snacken mit saisonalen-regionalen Bio-Kräutern“ angeschaut hast, weißt du schon jede Menge über Kräuter.

Jetzt kannst du dein Kräuter-Wissen, insbesondere das zu Pflanzen, noch vertiefen.

Hier findest du das Video:

<https://modulbox.vernetzungsstelle-berlin.de/wissenstransfer/kochvideos>



1. Lies den Text und die Beschreibung der verschiedenen Kräuter aufmerksam durch.

Eine Kräuterspirale – aufgrund ihrer Form auch Schnecke genannt – ist eine wunderbare Möglichkeit, verschiedene Kräuter effizient und platzsparend anzubauen. Sie nutzt die Höhe, um ein Mikroklima zu schaffen, das verschiedenen Kräutern mit unterschiedlichen Bedürfnissen gerecht wird. Dadurch kann eine große Vielfalt an Kräutern auf kleinstem Raum angebaut und der Garten belebt werden. Die angebauten Kräuter sind nicht nur für verschiedene Gerichte und Getränke gut, sondern locken auch jede Menge Insekten an. Der höchste und damit trockenste Bereich der Kräuterschnecke ist in der Mitte und geht dann spiralförmig weiter nach unten in den feuchtesten Bereich.

Verschiedene Pflanzen haben unterschiedliche Bedürfnisse was Sonnen- und Wasserbedarf betrifft. Hier lernst du sie für 14 verschiedene Kräuter kennen:

Rosmarin

Wasserbedarf: mäßig
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: oberer Bereich, da trockenheitsresistent

Thymian

Wasserbedarf: wenig
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: oberer Bereich, liebt trockene Bedingungen

Majoran

Wasserbedarf: mäßig
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: mittlerer Bereich, braucht moderate Feuchtigkeit

Dill

Wasserbedarf: mäßig bis viel
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: unterer Bereich, mag feuchte Bedingungen

Basilikum

Wasserbedarf: mäßig
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: mittlerer bis unterer Bereich, braucht regelmäßige Feuchtigkeit

Schnittlauch

Wasserbedarf: mäßig
Sonnenbedarf: volle Sonne bis Halbschatten
Kräuterspirale: mittlerer Bereich, gut in feuchteren Zonen

Petersilie

Wasserbedarf: mäßig bis viel
Sonnenbedarf: Halbschatten bis volle Sonne
Kräuterspirale: mittlerer bis unterer Bereich, mag feuchte Bedingungen

Salbei

Wasserbedarf: wenig
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: oberer Bereich, bevorzugt trockene Böden

Zitronenmelisse

Wasserbedarf: mäßig
Sonnenbedarf: Halbschatten bis volle Sonne
Kräuterspirale: mittlerer Bereich, verträgt moderate Feuchtigkeit

Kresse

Wasserbedarf: viel
Sonnenbedarf: Halbschatten bis volle Sonne
Kräuterspirale: unterer Bereich, braucht feuchte Bedingungen – idealer noch drinnen in Küche

Lorbeer

Wasserbedarf: wenig
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: oberer bis mittlerer Bereich, gut drainierter Boden

Pfefferminze

Wasserbedarf: viel
Sonnenbedarf: Halbschatten bis volle Sonne
Kräuterspirale: unterer Bereich, liebt feuchte und kühle Plätze

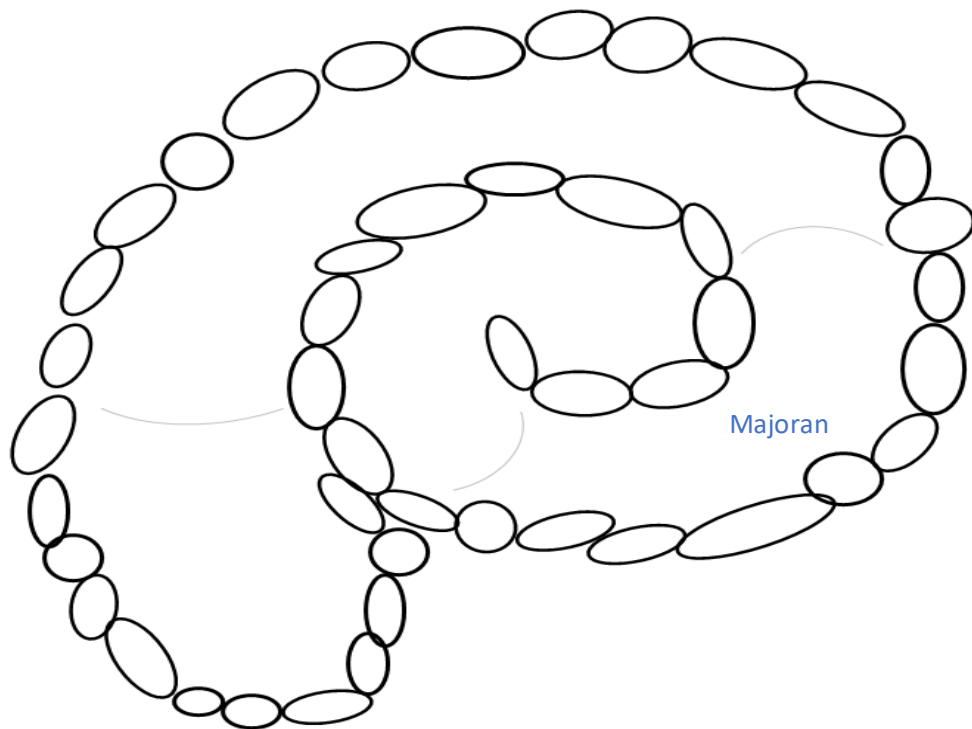
Koriander

Wasserbedarf: mäßig
Sonnenbedarf: volle Sonne bis Halbschatten
Kräuterspirale: mittlerer Bereich, gut in feuchteren Zonen

Oregano

Wasserbedarf: wenig
Sonnenbedarf: volle Sonne
Kräuterspirale: oberer Bereich, braucht wenig Wasser

2. **Plane** auf Grundlage der oben stehenden Informationen eine Kräuterspirale und **schreibe** die Kräuter an die Stelle, wo sie am besten wachsen.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages