

Der selbstgemachte pflanzbare Gemüsekalendar

Ergänzung zu den vier Saisonvideos

Erklärungen für Lehrkräfte

Zweck und Umsetzungsmöglichkeiten:

Die Schüler:innen sollen als Ergänzung zu den vier Saisonvideos mit Hilfe des selbstgebastelten Gemüsekenders die Jahreszeiten und die jeweilige saisonale Gemüsevielfalt genauer kennenlernen und erleben.

Es gibt die folgenden zwei Umsetzungsmöglichkeiten:

1. Ein großer, gemeinsam erstellter Kalender, welcher saisonal gemeinsam im Schulgarten angepflanzt, gepflegt und geerntet wird.
2. Viele kleine, dennoch gemeinsam erstellte Kalender, welche die Schüler:innen mit nach Hause nehmen können, um ihn im eigenen Garten, auf dem Balkon oder auf der Fensterbank anzupflanzen, zu pflegen und zu ernten.

Lernziele:

Die Schüler:innen können ...

- ... je zwei Gemüsesorten nennen, die zur jeweiligen Jahreszeit saisonal und regional angebaut werden.
- ... die Vorbereitungsschritte erläutern, welche notwendig sind, um das jeweilige Gemüse anzupflanzen zu können.

Materialliste:

- ausreichend ausgedruckte Vorlagen des Gemüsekenders (in A4 oder A3)
- 1 – 2 Rollen Toilettenpapier oder Küchenrolle
- mindestens vier verschiedene Gemüsesorten (Samen) in ausreichender Menge (je nach Anzahl der Kalender)
- bei einem großen Klassenkalender ⇒ bspw. Faltordner oder auch Heftstreifen
- bei vielen kleinen Kalendern ⇒ Heftstreifen zum Zusammenhalten

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages



Der selbstgemachte pflanzbare Gemüsekalendar

Ergänzung zu den vier Saisonvideos

Erklärungen für Schüler:innen

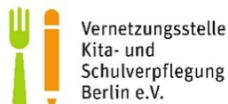
Aufbauanleitung & Vorgehen:

1. **Wählt** die für euch passende Kalenderform:
 - ein großer, gemeinsam erstellter Kalender, welcher saisonal gemeinsam im Schulgarten angepflanzt, gepflegt und geerntet wird *oder*
 - viele kleine, dennoch gemeinsam erstellte Kalender, welche alle Schüler:innen mit nach Hause nehmen können, um ihn im eigenen Garten, auf dem Balkon oder auf der Fensterbank anzupflanzen, zu pflegen und zu ernten.
2. **Gestaltet** die Seiten mit den Jahreszeiten (Frühling, Sommer, Herbst, Winter). Hierbei sind eurer Kreativität keine Grenzen gesetzt.
3. **Wählt** gemeinsam die Gemüsesorten **aus**, welche in eure/n Kalender sollen.
⇒ Um die Samen in eine Kalenderform zu bekommen, kann man diese auf feuchtes Toilettenpapier legen, diese dann mit einer weiteren Lage abdecken und gut trocknen lassen, damit die Samen nicht keimen.
4. **Befestigt** die Samenpads auf der jeweiligen Kalenderseite (bspw. mit Hilfe eines Tackers).
5. **Gestaltet** gemeinsam die Fotos für eure/n Kalender.
6. **Klebt** die Fotos auf eure/n Kalender **auf**.
7. **Sucht** gemeinsam passende Rezepte und Pflanztipps zu den jeweiligen Gemüsesorten und Jahreszeiten heraus und bringt auch diese auf die Kalenderseiten.
8. **Fügt** alle Seiten **zusammen** (bspw. mit Hilfe eines Faltordners oder Heftstreifens).
9. Viel Spaß damit!

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft



Vernetzungsstelle
Kita- und
Schulverpflegung
Berlin e.V.



Technische
Universität
Berlin



Fördergemeinschaft
Ökologischer Landbau
Berlin-Brandenburg e.V.

Mehr Bio in Stadt und Land

Der selbstgemachte pflanzbare Gemüsekalendar

Ergänzung zu den vier Saisonvideos

Zusätzliche Erklärungen für Schüler:innen

Um die Samen in eine passende Form für den Kalender zu bekommen, kann man diese auf mit Wasser befeuchtetes Toilettenpapier legen. Dieses dann mit einer weiteren Lage abdecken und gut trocknen lassen, damit die Samen nicht keimen. Dann kann dieses Samenpad auf der Kalenderseite befestigt werden (mit Hilfe v. Tacker), damit sie zur passenden Saison abgenommen und angepflanzt werden können.

Frühling (März, April, Mai)

Im Frühling werden bspw. Möhren, Pastinaken, Fenchel, Frühlingszwiebeln und Salat gepflanzt. Tomaten werden ab Anfang April drinnen vorgezogen, damit sie dann nach den Eisheiligen (Mitte Mai) ausgesät werden können. Kohlrabi wird hingegen bereits deutlich früher vorgezogen, damit er im März/April nach draußen gepflanzt werden kann.

Sommer (Juni, Juli, August)

Im Sommer kann das Wintergemüse wie bspw. Kohl, aber auch Zucchini und Rote Beete gesät werden.

Die meisten Gemüsearten, wie Salat, Kohlrabi, Tomaten, Fenchel und Zucchini werden im Sommer reif und können zu diesem Zeitpunkt geerntet werden.

Herbst (September, Oktober, November)

Im Herbst können Steckrüben, Winterzwiebeln, Salat etc. gesät werden. Die meisten Möhrensorten, aber auch Salate und Rote Beete können im Herbst geerntet werden.

Winter (Dezember, Januar, Februar)

Im Winter werden vorrangig Kohlsorten gepflanzt wie Weiß- und Rosenkohl, aber z. T. auch Wurzelgemüsearten wie Möhren und Steckrüben.

Wichtig:

Informiert euch vorher, wann welches Gemüse geerntet werden kann, da dies immer je nach Art, Sorte und klimatischen Bedingungen variiert.

Tipp:

Ladet euch die Saisonkalender App vom Bundeszentrum für Ernährung herunter, damit ihr immer genau wisst, welches Gemüse gerade in Deutschland geerntet wird.

<https://www.bzfe.de/kueche-und-alltag/einkaufen/der-saisonkalender>

Frühling

Beispiel



Pflanztipps - Karotte

1. Boden tiefgründig lockern, grobe Erdschollen zerkleinern, bei Bedarf Kompost oder Langzeitdünger einarbeiten
2. Saatrillen für Möhren mit Reihenabstand von 30–40 cm ziehen
3. Karottensamen mit Pflanzabstand von 3–5 cm in 2–3 cm Saattiefe ausbringen

Quelle: <https://www.plantura.garden/gemuese/karotten/karottenpflanzen>



Quellen der drei Fotos: pexels.com

Rezept - Pastinaken-Gemüse

Für 4 Personen

600 g Pastinaken	schälen, abspülen und in ca. 6cm lange Stücke schneiden.
1 Zwiebel	abziehen und fein würfeln.
3 EL Butter	in der Pfanne erhitzen und die Zwiebeln kurz anschwitzen. Dann die Pastinaken hinzufügen und das Gemüse mit
Salz, Pfeffer & Muskat	abschmecken.
200 ml Wasser	dazu gießen, aufkochen lassen und etwa 10 min sanft garen. Dann ohne Deckel das Pastinaken-Gemüse weitere 6–8 min kochen lassen, bis die Flüssigkeit ganz verkocht ist.
4 Stiele Petersilie	abspülen, trocken schütteln, die Blätter von den Stielen zupfen und sehr fein hacken. Die Pastinaken abschmecken, mit Petersilie bestreuen und servieren.

Quelle: <https://www.brigitte.de/rezepte/pastinaken-gemuese-12178786.html>



Frühling

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
eure **Pflanz- und Pflgetipps**
einkleben

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
ein passendes **Rezept**
zu eurem Gemüse einkleben

hier kannst du / könnt ihr
euer **Samenpad**
hinkleben

hier ist Platz
für ein **Bild**

Sommer

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
eure **Pflanz- und Pflgetipps**
einkleben

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
ein passendes **Rezept**
zu eurem Gemüse einkleben

Hier kannst du / könnt ihr
euer **Samenpad** hin
kleben

Hier ist Platz für ein **Bild**

Herbst

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
eure **Pflanz- und Pflegetipps**
einkleben

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
ein passendes **Rezept**
zu eurem Gemüse einkleben

Hier kannst du / könnt ihr
euer **Samenpad** hin
kleben

Hier ist Platz für ein **Bild**

Winter

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
eure **Pflanz- und Pflgetipps**
einkleben

hier ist Platz für ein **Bild**

hier kannst du / könnt ihr
ein passendes **Rezept**
zu eurem Gemüse einkleben

Hier kannst du / könnt ihr
euer **Samenpad** hin
kleben

Hier ist Platz für ein **Bild**