Sandini
Scan&Pdf
2010

Leonore Geißelbrecht-Taferner



Die Kräuter-Detektive

Von Brennnessel bis Zitronenmelisse den Kinderkräutern auf der Spur – mit vielfältigen Experimenten, Spielen, Bastelaktionen, Geschichten und Rezepten durch das Jahr



Sandini
Scan&Pdf
2010

IMPRESSUM

Autorin Leonore Geißelbrecht-Taferner
Illustratorin Kasia Sander
Satz art applied • Hennes Wegmann, Münster
Notensatz Ja.Ro-Music, Taunusstein
ISBN 978-3-86702-079-4

© 2009, Ökotopia Verlag, Münster

1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 · 16 15 14 13 12 11 10 09

Sandini
Scan&Pdf
2010

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort 4
Einleitung 5

Die Gartenkräuter 6

Kresse – Schnell mit grünem Fell 7
Steckbrief • Krasse Kresse • Kapuzinerkresse – die Kresse aus den Tropen • Zerbrechlich aber wendig • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Lavendel – Südluft im Regenland 13
Steckbrief • „An Lavendel hab i da" – die Geschichte des Erfolges! • Parfüm & Medizin • Gewürz • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Malve – Färbige Wächterin 20
Steckbrief • Große Farbauswahl an Knitterstoff • Käsepappel • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Petersilie – Schmackhafte Grüne 25
Steckbrief • Grüne Blätter – grüne Bretter! • Peter & Silie • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Ringelblume – Von der Sonne zum Kringel 31
Steckbrief • Totenlaterne • So vielseitig! • Was sich da so ringelt ... • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Schnittlauch – Einfach schnittiges Gras 37
Steckbrief • Das Schnittlauchleben ... wachsen – schneiden – wachsen ... • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Zitronenmelisse – Zitruskraut zum Verwöhnen 42
Steckbrief • Blätter mit Frischeduft • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Die Unkräuter 47

Brennnessel – Pflanze mit zwei Gesichtern 48
Steckbrief • Was brennt Tag und Nacht und verbrennt doch nicht? • Pollenwolke • Schmetterlingsweide • Eseln essen Nesseln nicht, Menschen schon! • Die taube Nessel • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Hirtentäschel – Unermüdliches Herzkraut 57
Steckbrief • Die Hirtentasche • Unermüdlich anpassungsfähig! • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Kamille – Duftende Pionierin 62
Steckbrief • Der heilende Duft • Die Kamille unter den Kamillen! • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Schachtelhalm – Alte Schachtel 67
Steckbrief • Urzeitschachtelhalme • Gegliedert und geschachtelt • Zinnkraut • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Wegerich – König des Weges 72
Steckbrief • Fußsohlenblätter • Weltweite Samenkleber • Der spitze Bruder • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Die Wiesenkräuter 80

Frauenmantel – Magischer Mantel 81
Steckbrief • Der Schutzmantel • Die Alchemie der Alchemilla • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Johanniskraut – Blut zur Sonnenwende 85
Steckbrief • Tüpfelblätter • Johannisblut • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Pfefferminze –
Nicht nur aus dem Teebeutel & Kaugummi 90
Steckbrief • Coole Minze • Minze ist nicht gleich Minze • Tea, After Eight & Chewing gum • Minze auf Wanderschaft • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Salbei – Krötiges Zahnkraut 96
Steckbrief • „Krötige" Zahnbürsten • Schlangenmaul • Spring in den Mund, Salbei ...! • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Die Waldkräuter 103

Farnkraut – Zauberwedel 104
Steckbrief • Vom Bischofsstab zur Matratze • Zauber Farnsame • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Hopfen – Duftende Schlafzapfen 109
Steckbrief • Kletterkünstler • Schlafzapfen • Die Hopfenhenne in Kultur • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Klette – Klettverschluss der Natur 114
Steckbrief • Klettenessen • Die Wiege des Klettverschlusses • Tipps und Tricks für den eigenen Garten

Bunter Kräutermix 121

Anhang
Alphabetisches Register 126
Verwendete und weiterführende Literatur 127
Die Autorin/ Die Illustratorin 127

Sandini
Scan&Pdf
2010

VORWORT

Was wäre eine Welt ohne Kräuter? Ohne ihren Duft, ihren Geschmack, ihre Farben, ihre Heilkräfte? Und was wäre die Welt der Kinder ohne die Kinderkräuter? Was Kinderkräuter sind? In diesem Buch werden sie entdeckt: die Kräuter zum Spielen, Lernen, Aussaugen, Toben, Streicheln, Waschen, Kosten, Basteln, Rascheln, Beobachten, Färben, Experimentieren oder Staunen. Oft sind dabei kleine Detektive gefragt, denn vieles ist nicht auf den ersten Blick sichtbar: Warum sind Blätter durchlöchert? Wann gibt es den Malvenkäse? Oder was machen die „Würmchen" der Ringelblume?
Kinderkräuter erlauben sinnlichste Erlebnisse: Beim Streicheln der Blätter entströmen intensive Düfte, pikante und raffinierte Aromen reizen den Gaumen und verfeinern Speisen, Einreibungen oder Auflagen vertreiben sanft kleine Wehwehchen, ihr gesamtes Äußeres tut Geist und Seele gut.

Dabei hat jede Jahreszeit ihre eigenen Farben, Düfte und Klänge:

- Im Frühling freuen sich alle über die jungen Schnittlauchspitzen oder die rötlichen Brennnesselblätter, die frisch aus der Erde treiben.
- Im Sommer ziehen die Blüten von Salbei, Kamillen, Lavendel oder Thymian nicht nur Insekten an. Ein Hauch von Süden kehrt in den Kräutergarten ein.
- Im Herbst halten noch viele Kräuter wie Malven, Ringelblumen und Kapuzinerkresse bis zum ersten Frost mit ihrer Blüte unermüdlich durch.
- Und dann gibt es sogar Winterkräuter wie das Hirtentäschel oder solche, die sich ganz einfach auf der Fensterbank anbauen lassen, auch wenn es draußen stürmt und schneit.

Das Schöne an den Kinderkräutern ist, sie sind völlig unkompliziert! Viele von ihnen stehen massenhaft am Wegrand. Andere wachsen und vermehren sich eigenwillig wie die „Wilden" im Garten. Erfreulicherweise werden auch immer mehr Kräutersorten angeboten, sogar schon im Supermarkt. Wer kann schon den verschiedenen Düften und Geschmäckern widerstehen. Kräuter sind einfach das Tüpfelchen auf dem „i"!

Ich wünsche daher allen großen und kleinen DetektivInnen spannende & spielende Entdeckungen bei ihrer Spurensuche in den sinnlichsten Bereich des Pflanzenreichs, die Kräuterwelt!

Leonore Geißelbrecht-Taferner

Sandini
Scan&Pdf
2010

EINLEITUNG

Kräuter sind einfach verlockend: ihr Geruch oder ihr Geschmack, manchmal schon allein ihr wunderschönes Aussehen. Gerade Kinder können ihnen kaum widerstehen.

Auf der Fensterbank oder im Kräutergarten beginnend entdecken sie die beliebtesten Kräuter mit allen Sinnen und setzen ihren detektivischen Kräuter-Spürsinn vor der Haustüre, an Wegrändern, Brachflächen, in Wiesen und im Wald fort.
Schon sehr zeitig im Frühling sprießen die ersten frischen Kräuterblättchen und mit jeder Woche werden es immer mehr. Zur Sonnenwende ist dann Kräuter-Hoch-Zeit – eine Kräuterfülle ohne Ende. Aber selbst im Herbst gibt es noch vieles zu erforschen und einige Kräuter sind sogar im Winter zu haben!

- Zu jeder Kräuterpflanze lernen die Kinder mehr oder weniger auffällige Besonderheiten kennen, die in diesem Buch als **Steckbrief** und in Form von **Notizzetteln** angeführt werden. Dort finden sich ganz spezielle Eigenschaften, Fähigkeiten und Taktiken der Pflanze und ihrer engsten Verwandten, z. B. ihre Anpassungsfähigkeit, ihre Wirkung aufgrund der Inhaltsstoffe, ihre Zusammenarbeit mit Insekten, ihre Verwendbarkeit oder ihre raffinierte Art der Verbreitung.
- In den **Aktionen** werden diese Besonderheiten mit allen Sinnen erfasst, mit kleinen Experimenten selbst entdeckt und auch im übertragenen Sinn spielerisch vertieft.
- **Werk- und Bastelanregungen, Geschichten, Lieder, Gedichte** sowie einfache **Kochrezepte** ergänzen die jeweiligen Kapitel.
- Am Ende jedes Kapitels stehen **Tipps und Tricks für den eigenen Garten**, bei denen die Kinder Informationen für den „Eigen-Anbau" im Kräuterbeet, im Balkonkistchen oder auf der Fensterbank bekommen.

Methodische Hinweise
In der Abfolge des Buches wird davon ausgegangen, dass Kinder zunächst die naheliegenden Kräuter rund ums Haus entdecken und dann immer weiter in Feld, Wiese oder Wald detektivisch ausstreunen. Die beliebten Kinder-Kräuter sind daher im Buch nach Standorten getrennt aufgeführt. Im letzten Kapitel sind alle behandelten Kräuter (und noch einige mehr) als Bunter Kräutermix vereinigt.
Zu Beginn jedes Kapitels steht ein **Steckbrief**. Er dient zum genauen Kennenlernen der Kräuterpflanze und enthält alle notwendigen Angaben, die zum Erkennen wichtig sind.
Dann beginnt die Spurensuche: In jedem Kapitel werden die Besonderheiten der Kräuterpflanze in den **Notizzetteln** erklärt. Hier finden sich die typischen Pflanzeneigenschaften und -fähigkeiten, die mit den Kindern besprochen werden sollen. Daraus resultieren diverse Aktionen, bei denen die Kinder ihr neu gewonnenes Wissen auf verschiedenste Weise „in die Tat" umsetzen können, sei es mit Experimenten, im Spiel, durch Kochen, Werken, Basteln ... Die Auswahl und Reihenfolge bleibt dabei frei. Auch lassen sich Aktionen unterschiedlicher Kapitel zu einem Thema zusammenfügen, z. B.:

- *„Kräuterfärbungen"*: Brennnessel + Kamille + Ringelblume + Schachtelhalm + Malve
- *„Dinosaurier"*: Farnkraut + Schachtelhalm
- *„Kräutersalon"* (Öle, Salben, Duftwässerchen): Kamille + Ringelblume + Lavendel + Zitronenmelisse + Malve
- *„Kräuterzauber – Zauberkräuter"*: Frauenmantel + Johanniskraut + Farnkraut

Den Abschluss jedes Kapitels bilden **Tipps und Tricks** für den Anbau der Kräutersorten im eigenen Garten. Die meisten gärtnerischen Aktionen sind auch ohne großen Kräutergarten möglich. Es reicht dafür schon ein Balkon oder eine Fensterbank.

Sandini
Scan&Pdf
2010

DIE GARTENKRÄUTER



Sandini
Scan&Pdf
2010

GARTENKRESSE –
SCHNELL MIT GRÜNEM FELL

Die Kultur- oder Gartenkresse, von der hier die Rede ist, ist ein absoluter Spitzenreiter, was ihre Keimfähigkeit und ihr Wachstum angeht. Schon nach einer Woche lässt sich das grüne Fell ernten – selbst im Winter! Die Kresse ist daher bei Kindern sehr beliebt, sowohl für Versuche als auch für Spielereien. Noch dazu schmeckt sie allen!
Und dann gibt es ja auch noch die Kresse der Kapuziner …

Steckbrief

Einjähriges Kraut, als Keimling geerntet

Wo zu finden?
Als Kulturpflanze in Gärten und auf der Fensterbank

Frucht



Samen



Same:
klein, rotbraun und eiförmig

Keimlinge





Blütezeit:
als Keimling geerntet

Erntezeit: ca. 1 Woche nach der Aussaat, das ganze Jahr über

Was ist noch besonders?

- Kulturpflanze seit dem frühen Mittelalter, Heimat Vorderasien
- Auch wild wachsende Kresse-Arten, meist Ackerunkräuter

Wird die Kresse ausnahmsweise nicht als Keimling geerntet, wächst sie ca. 50 cm hoch, bildet unscheinbare weiße Blüten und anschließend Schötchen mit Samen, die der aufprallende Regen ausschleudert.

Sandini Scan&Pdf 2010

KRASSE KRESSE

Kaum eine andere essbare Pflanze keimt so schnell und gut wie die Gartenkresse. Bereits nach 2 Tagen ist sie unter guten Bedingungen gekeimt und nach einer Woche zur Ernte bereit. Als Untergrund reicht ihr Watte, ein paar Lagen Küchenrolle oder ein Naturschwamm. Sie ist daher eine beliebte Versuchspflanze für Keimungsversuche.
Die Keimlinge sind noch dazu gesund, enthalten viel Vitamin C und Senfölglykoside. Letztere sind für den angenehm scharfen Geschmack – ähnlich dem der Radieschen – verantwortlich und zeigen antibiotische Wirkung. Für die Pflanze selber bedeutet dieser Stoff Schutz vor fressenden Tieren.
Wird die Kresse ausnahmsweise nicht als Keimling geerntet, wächst sie ca. 50 cm hoch, bildet unscheinbare weiße Blüten und anschließend Schötchen mit Samen, die der aufprallende Regen ausschleudert.

BASTELN

KRESSEHAARIGE RAUPE

Alter: ab 3 Jahren
Material: große Eierschalenteile (es soll nur die obere Kappe fehlen), grüne Farbe (z. B. PLAKA), Tonpapier, Klebstoff, Pinsel, Watte, Kressesamen, Sprühfläschchen

Die Kinder bemalen die Eierschalen mit grüner Farbe und lassen sie trocknen. Aus Tonpapier schneiden sie Raupenfüße aus.
Die Eierschalenteile setzen sie mit Klebstoff zu einer Raupe zusammen. Damit die Raupe nicht wegrollt, kleben sie den Schalenkörper auf die Papier-Füßchen. In die Eierschälchen Watte geben, befeuchten und Kressesamen darauf gleichmäßig ausstreuen. Immer gut feucht halten und an einen warmen hellen Ort stellen. Bald schon wachsen der Raupe Kressehaare. Sie finden in der nächsten Aktion Verwendung.

SCHMECKEN

KRASSE KRESSEGESTALTEN

Die Raupe wird enthaart …

Alter: ab 4 Jahren
Material: Kresse, große Kartoffeln, Frischkäse, allerlei Gemüse (das roh gegessen werden kann, z. B. Karotten, Kohlrabi, Gurken, Radieschen …), Salz, etwas Öl zum Anbraten

Die Kartoffeln (im Schnellkochtopf) garen, längs halbieren und kurz in Öl anbraten.
Für jedes Kind eine Kartoffelhälfte mit der Schnittfläche nach unten auf einen großen Teller legen und salzen. Sie bilden die Köpfe, die nun von den Kindern nach eigenen Vorstellungen mit Kresse und Gemüse ergänzt werden, z. B. mit Kresseperücke, Kressebart, Karottenmund, Gurkenaugen … mit Frischkäse als Wangen, Nase oder Pupillen …



Sandini
Scan&Pdf
2010

BEWEGUNGSSPIEL

KEIMBALL

Welche Kresse-Gruppe fängt bzw. keimt besser/schneller?

Alter: ab 5 Jahren
Material: 2 Bälle

Die Kinder (Kressesamen) bilden zwei Gruppen und setzen sich jeweils in einem abgegrenzten Spielfeld auf den Boden.
Auf ein Zeichen wirft die Spielleitung jeweils einem Kind aus beiden Gruppen einen Ball zu. *Wer den Ball fängt, wirft ihn schnell weiter zu* einem anderen Kind, das noch sitzt, und stellt sich selbst hin.
Nur wer den Ball fängt, darf auch aufstehen!
Gelangt der Ball aus dem Spielfeld, ist das Spiel für diese Gruppe zu Ende!
Welcher Gruppe gelingt es am schnellsten alle Samen zum Keimen zu bringen!

EXPERIMENT & SEHEN

ZWEIFÄRBIGER KRESSEGARTEN

Wofür das Licht beim Wachsen zuständig ist, können die Kinder mit eigenen Augen beobachten – hier wächst das Fell nicht nur grün sondern auch gelb!

Alter: ab 3 Jahren
Material: Kressesamen, Watte, großer Blumentopfuntersetzer oder Backblech, (vollkommen!) lichtundurchlässige Gefäße (Backförmchen, Porzellantassen oder o. Ä.), Sprühfläschchen

Topfuntersetzer oder Backblech mit gut angefeuchteter Baumwollwatte auslegen. Kressesamen darauf dicht aussäen und mit einem Sprühfläschchen befeuchten. An eine helle Stelle, z. B. an die Fensterbank, stellen.

Sobald die weißen Keimwurzeln erscheinen (nach ca. 1 Tag), stülpen die Kinder jeweils ein Gefäß darüber. Aber trotzdem immer wieder befeuchten!
Heben sie nach 3 Tagen die Formen hoch, ist die im Dunklen gewachsene Kresse wegen Lichtmangel gelb geworden, der freigelassene Teil erscheint als dichtes grünes Fell.
2 bis 3 Tage nach ihrer Befreiung ist die gelbe Kresse allerdings wieder genauso grün und lecker wie die andere!

EXPERIMENT & SEHEN

KRESSEFÜTTERUNG

Wie jede Pflanze benötigt Kresse zum Wachsen regelmäßig Wasser. Wie reagiert sie aber auf Zusätze im Gießwasser?

Alter: ab 4 Jahren
Material: Kressesamen, Watte, Sprühflasche, flache Schalen; zur Fütterung wahlweise: Salz, Zucker, Essig, Öl, Spülmittel, Alkohol, Gießwasser

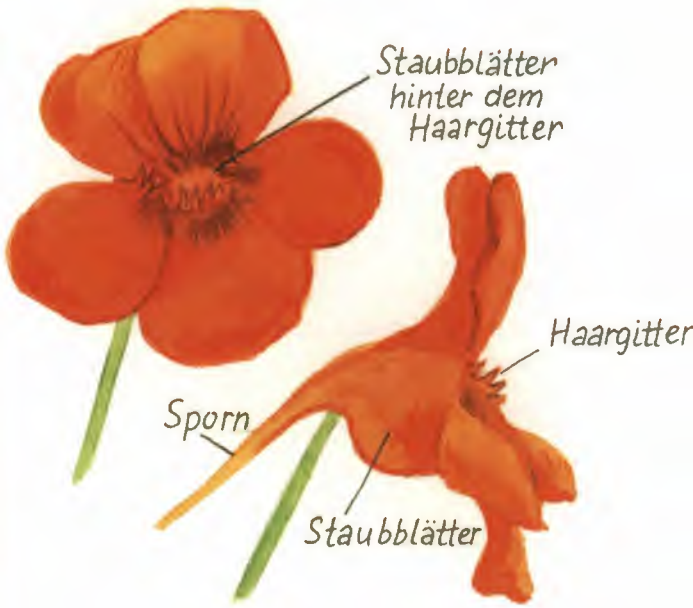
Jedes Kind bekommt eine Schale, legt sie mit Watte aus und befeuchtet sie. Es streut Kressesamen auf das „Minibeet" und hält es die nächsten Tage schön feucht, bis die Keimlinge ca. 1 cm hoch gewachsen sind.
Nun darf jedes Kind sein Gießwasser mit einem anderen Zusatz (Salz, Zucker, Essig, Öl, Spülmittel, Alkohol ...) „füttern" und das Beet die nächsten Male damit begießen. Nur ein Kind gießt sein Beet weiterhin mit klarem Wasser.
Was passiert nun mit den Kressepflänzchen in den verschiedenen Schalen?
Welche Pflänzchen wachsen gut, welche gehen ein? Essig setzt z.B. der Kresse viel mehr zu als Salz.

Nach einigen Tagen gießen alle wieder klares Wasser – welche Pflänzchen erholen sich und welche nicht?

Sandini Scan&Pdf 2019

KAPUZINERKRESSE – DIE KRESSE AUS DEN TROPEN

Die Kapuzinerkresse schmeckt ähnlich wie Kresse, trägt auch ihren Namen, ist aber nicht mit ihr verwandt. Sie wächst in den Tropen Südamerikas als ausdauernde Kletterpflanze und wird dort von Kolibris bestäubt, was an dem langen Blütensporn (langer Vogelschnabel!) gleich zu sehen ist.
Aufgrund ihrer lang gespornten, schönen Trichterblüten, die an die Kopfbedeckung von Kapuzinermönchen erinnern, wurde sie vor mehr als 100 Jahren in Mitteleuropa als Zierpflanze eingeführt und so benannt. Weil sie nicht winterhart ist, wird sie hier nur einjährig gezogen.



SEHEN, FÜHLEN & SCHMECKEN

BLÜTENHEILIGTUM

Die Blüten der Kapuzinerkresse sind es wert, näher betrachtet zu werden. Da die Blüten sehr groß sind, ist nicht einmal eine Lupe vonnöten.

Alter: ab 6 Jahren
Material: Blüten der Kapuzinerkresse, evtl. Lupe

Was kann alles ersehen, erfühlt, oder erschmeckt werden?

- Die fünf Blütenblätter bilden zusammen eine „Trompete" mit einem tiefen Schlund.
- Die Blütenblätter fühlen sich ganz samtig an.
- Die Blütenblätter besitzen ein Blütenmuster, sogenannte „Saftmale", die zugleich Duftmale sind und wunderbar nach Nelken duften.
- Die Blüten haben lange Sporne, in denen sich der Nektar befindet. In der Heimat der Kapuzinerkresse kann der Schnabel des Kolibris – in unseren Breiten nur ein langer Hummelrüssel – diesen Zuckersaft erreichen. Wie zuckersüß dieser Nektarsaft ist, lässt sich ganz einfach auskosten: Sporn abschneiden und aussaugen oder längs mit einer kleinen Schere aufschlitzen und abschlecken – dann wird die süße Flüssigkeit auch sichtbar.
- Die ganze Blüte kosten – sie schmeckt gleichzeitig süß und scharf.
- Um den Pollen vor Regen und räuberischen Tieren zu schützen, besitzt die Kapuzinerkresse auf den unteren 3 Blütenblättern ein Gitter mit scharf zugespitzten Haaren, die den Zugang zum Blütenheiligtum versperren. Für ein kleines Insekt ist das eine unübersteigbare Palisade! Erst hinter dem Haargitter befinden sich die Pollen tragenden Staubblätter. Beim Zerpflücken der Blüten werden sie sichtbar.
- Die Blüte dreht sich mit der Zeit um 360°: Bestäubte Blüten klappen zu Boden, so dass nachher die reifen Früchte wieder in die gleiche Richtung weisen wie zuvor die Blüten.

Sandini
Scan&Pdf
2010

ZERBRECHLICH ABER WENDIG

Die sehr saftigen und zerbrechlichen Stängel der Kapuzinerkresse kriechen bis zu 5 m weit am Boden entlang oder ranken sich an Drähten oder Stangen bis zu 3 m in die Höhe. Im Gegensatz zu den hellgrünen Stielen sind die Blätter intensiv bläulichgrün (besonders wenn sie von der Sonne beschienen werden), fast rund, mit Blattadern ähnlich wie die Spanten eines Regenschirms und mit wachsartiger Oberfläche. Die Kapuzinerkresse ist mithilfe ihrer kletternden Blattstiele extrem lichtwendig, was auch notwenig ist, denn das Licht im unteren Bereich der tropischen Regenwälder ist rar. Nur die Früchte wenden sich vom Licht ab. Sie besitzen eine „Schwimmweste" aus Kork und werden nach Regenfällen durch das Wasser verbreitet.
Blätter, Blüten und Früchte sind alle essbar, enthalten viel Vitamin C und besitzen eine angenehme Schärfe durch Senfölglykoside. Besonders die jungen Blätter schmecken als „grüner Wurstbelag" wunderbar auf dem Butterbrot.

SEHEN & EXPERIMENT

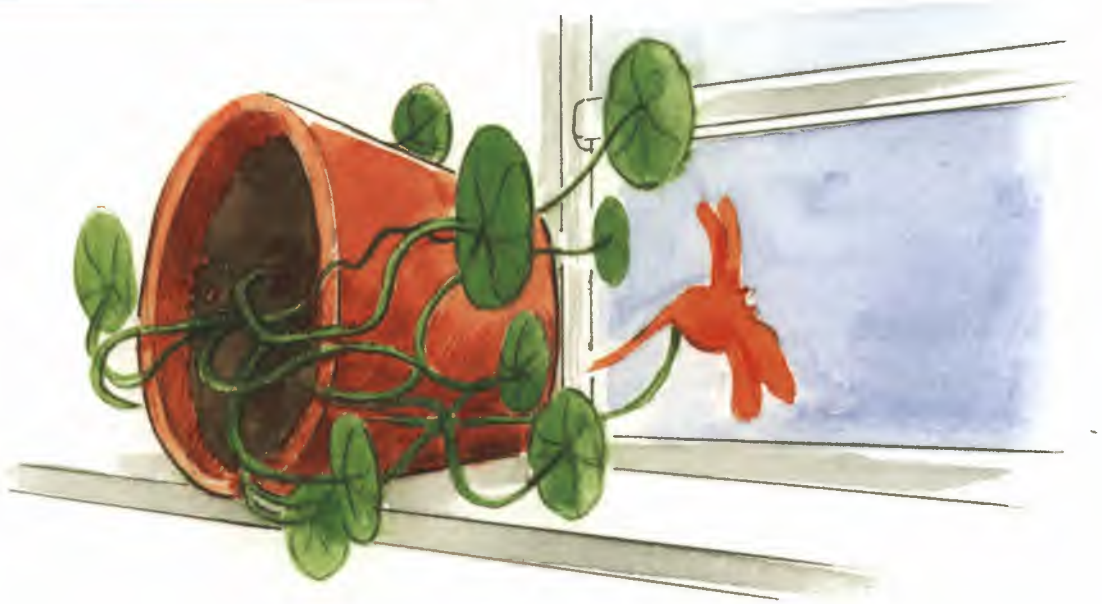
UM-DIE-ECKE-GUCKER

Die lichthungrigen Blätter der Kapuzinerkresse lassen die tollsten Kunststücke zu!

Alter: ab 6 Jahren
Material: Kapuzinerkressepflanzen im Blumentopf, Plastiksäckchen, Schnur

Die Kinder „quälen" die Kapuzinerkresse, indem sie den Topf in eine andere Richtung drehen, in eine finstere Ecke stellen oder auf den Kopf stellen (den Topf vorher mit einem Plastiksäckchen umhüllen und festbinden, damit die Erde nicht herausrieselt).

Was passiert?
Das Kapuzinerkressenblatt erreicht jede noch so unmögliche Stellung mit Hilfe seines Blattstielwachstums. Bei Veränderung des Standorts wachsen nämlich neue Zellen ausschließlich in der angestrebten Richtung, so dass das Blatt in die günstigste Lichtlage gelangt. Wird die Lage der Pflanze neuerdings verändert, gleicht sich die Krümmung nicht aus, sondern die Kresse biegt sich wiederum in die beste Lichtlage. Die Pflanze schafft es auch, um eine Ecke zu gucken, wenn es dort heller ist.



Sandini Scan&Pdf 2019

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Gartenkresse (Lepidium sativum) lässt sich das ganze Jahr über unter einfachsten Bedingungen anbauen: Sie benötigt nicht einmal Erde. Es reicht dafür ein flaches Geschirr sowie eine dicke Schicht Watte oder Küchenrolle.
- Kressesamen sind Lichtkeimer. Sie dürfen bei der Aussaat nicht bedeckt werden. Kressesamen auf die angefeuchtete Schicht streuen, an einen hellen, warmen Platz stellen und nicht austrocknen lassen. Immer wieder mit einem Sprühfläschchen befeuchten, damit sie nicht verschwemmt werden. Nach ca. 2 Tagen keimt die Kresse. Wenige Tage später wird sie geerntet.
- Kapuzinerkresse lässt sich leicht aus Samen ziehen. Die Samen sind sehr groß und daher auch gut für Kinderhände geeignet. Sobald im Frühjahr keine Frostgefahr mehr besteht, wird sie an Ort und Stelle ausgesät. Sie bevorzugt nährstoffarme Böden. Ist der Boden allzu nährstoffreich, bilden die Pflanzen vor allem Blätter und nur wenige Blüten aus, die dann unter den großen langstieligen Blättern „ertrinken". Kapuzinerkresse gibt es in Farben, die von Rot, Orange bis Gelb reichen, es gibt aber auch zweifärbige, gefüllte, kriechend wachsende sowie rankende. Die rankende Sorte macht sich hübsch auf der Fensterbank oder zum Verschönern von Spalieren und hässlichen Maschenzäunen, die kriechend wachsende als Beeteinfassung oder rund um Obstbäume (dort verscheucht sie gleichzeitig Läuse). Immer ca. 5 Samenkörner ca. 2 cm tief in einen Tontopf zusammensetzen.



GÄRTNEREI

KAPUZINERLAUBE

Eine grüne Höhle mit farbigen Akzenten!

Alter: ab 5 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: 50 Stück Weidenruten (ca. 1–2 m lang), Kapuzinerkressesamen (rankende Sorte)

Weidenruten von den Seitenzweigen befreien. Frisch abgeschnittene Ruten können gleich verwendet werden, ältere müssen vorher 2 Tage in der Badewanne gewässert werden, damit sie biegsam sind.
Auf dem vorgesehenen Platz einen Kreis ziehen (am besten mit 2 Pflöcken und Schnur – wie bei einem Zirkel).
Die Ruten mit dem dicken Ende etwa 10 cm tief und in gleichen Abständen in die Erde stecken und oben kuppelförmig biegen. Die Zweige oben, wo sie sich verjüngen, miteinander verweben und verflechten.
Tipp: Die Laube wird mit zusätzlich eingewobenen Zweigen haltbarer.
Rund um die Weidenstecken Kapuzinerkresse aussäen. Durch ihr schnelles Wachstum wird die Laube bald zu einer grünen Höhle mit farbigen Akzenten!

Sandini
Scan&Pdf
2010

LAVENDEL –

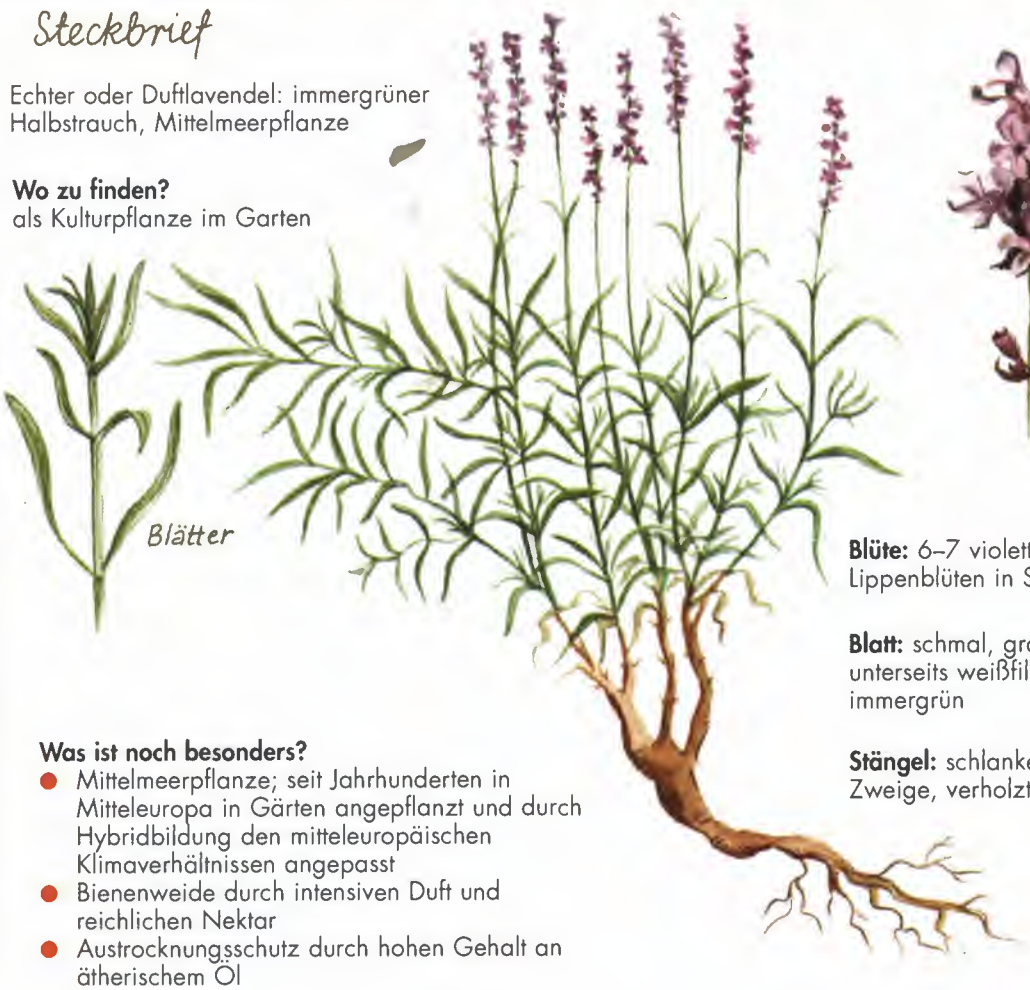
SÜDLUFT IM REGENLAND

Der Lavendel ist der Inbegriff von Sommerglück. Ob draußen auf dem Steinmäuerchen oder drinnen in Bad und Küche – der Lavendel verbreitet eine Ahnung von der wärmenden, wohltuenden Atmosphäre des Südens. Sein Blau träumt auch im regengrauen Norden noch vom flirrenden Sommerlicht der Provence. Sein berauschendes Aroma birgt weit mehr Möglichkeiten, als nur Großmutters Wäschetruhe mit Duft zu erfüllen …

Steckbrief

Echter oder Duftlavendel: immergrüner Halbstrauch, Mittelmeerpflanze

Wo zu finden?
als Kulturpflanze im Garten



Blüte: 6–7 violette röhrenförmige Lippenblüten in Scheinquirlen

Blatt: schmal, graugrün, unterseits weißfilzig behaart, immergrün

Stängel: schlanke Zweige, verholzt

Was ist noch besonders?

- Mittelmeerpflanze; seit Jahrhunderten in Mitteleuropa in Gärten angepflanzt und durch Hybridbildung den mitteleuropäischen Klimaverhältnissen angepasst
- Bienenweide durch intensiven Duft und reichlichen Nektar
- Austrocknungsschutz durch hohen Gehalt an ätherischem Öl

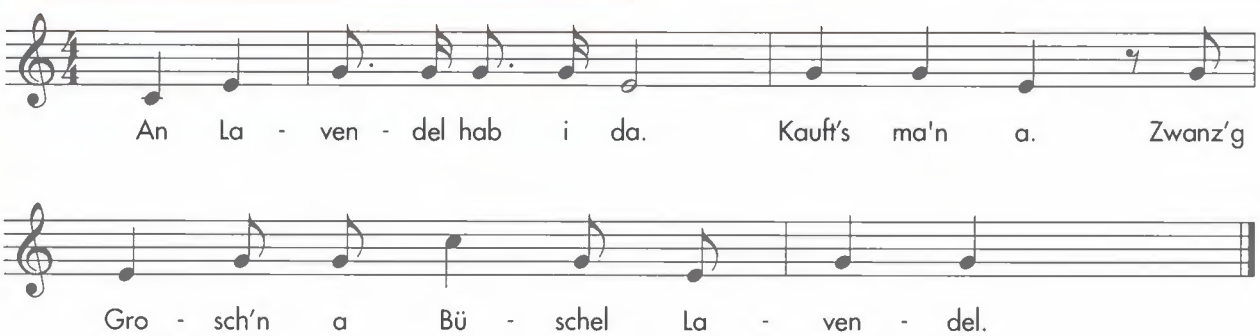
	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
BLÜTE			■					
ERNTE			■	■				

Sandini Scan&Pdf 2019

„AN LAVENDEL HAB I DA" – DIE GESCHICHTE DES ERFOLGES!

Seit Menschengedenken nimmt der Echte Lavendel wegen seines würzigen Duftes eine besondere Stellung unter den Kräutern ein – soll er doch nervöse Kinder beruhigen und ein wunderbares Gefühl des Wohlbefindens herbeiführen.
Schon die Ägypter kannten berauschende Parfüms, die mit hoher Wahrscheinlichkeit Lavendel enthielten. Als das Grab des Tutanchamun geöffnet wurde, war darunter ein Gefäß mit einer Salbe, die immer noch schwach nach Lavendel duftete. Auch Griechen und Römer schwelgten in Lavendeldüften.
Mit den ersten Benediktinermönchen gelangte der Lavendel über die Alpen und gedieh in Kloster- und später in Bauerngärten. Er erlangte besonders in England große Beliebtheit, schon alleine deswegen, weil ihn die Königinnen über alle Maßen liebten. Die königlichen Gemächer waren von seinem Duft erfüllt, Böden und Möbel wurden mit Lavendel (vermischt mit Bienenwachs) gereinigt und Lavendelkissen zwischen die Bettwäsche und in Kleiderkästen gesteckt, wo sie auch vor Motten schützten.
Junge Mädchen und Frauen flochten seine Blütenstängel zu kleinen Flaschen oder nähten Kissen, die sie mit seinen getrockneten Blüten füllten. Lavendelverkäuferinnen mit ihren Bauchläden waren damals Teil des Straßenbildes. Dabei wurden Verse ausgerufen, in Österreich sogar gesungen:

Text & Musik: traditional



RIECHEN & BASTELN

ALLERLEI FÜR DEN LAVENDELVERKAUF

Am intensivsten ist der Lavendelgeruch, wenn die Kinder mit ihm arbeiten. Die folgenden Werkstücke sind meist einfach und schnell zu machen und werden bestimmt Verkaufsrenner.

LAVENDELDUFTKUGELN

Kugeln im Duft wälzen ist extrem aromatisch!

Alter: ab 3 Jahren
Material: Lavendelblüten, Styropor- oder Wattekugeln oder -herzen, lavendelblaue Farbe (z. B. PLAKA), Klebstoff, Stecknadeln, lila Stoffbänder, evtl. Blumendraht

Die Kugeln mit lavendelblauer Farbe bemalen und trocknen lassen.
Den Lavendel während der Blüte ernten und trocknen (mit den Blüten nach unten aufhängen). Nach guter Trocknung die Blüten abzupfen und in eine große Schüssel geben.
Die Kugel mit Klebstoff bestreichen und mit der Handinnenfläche in der Schüssel fest wälzen, bis sie rundherum mit Blüten bedeckt ist. Eventuell kahl gebliebene Stellen noch nachbearbeiten. Als Aufhängevorrichtung eine Stecknadel mit Masche (eine aus dem Band mit vielen Schlaufen gebildete blumenähnliche Schleife) darauf montieren oder ein Band um die Kugel kleben.

Sandini Scan&Pdf 2010

FLIEGENSCHEUCHE

Ans Fenster hängen und schon suchen die Fliegen das Weite!

Alter: ab 5 Jahren
Material: 1 großer Bund blühender Lavendel mit langen Stängeln, evtl. 1 großer Grasbund, Blumendraht, violettes Stoffband, Schere

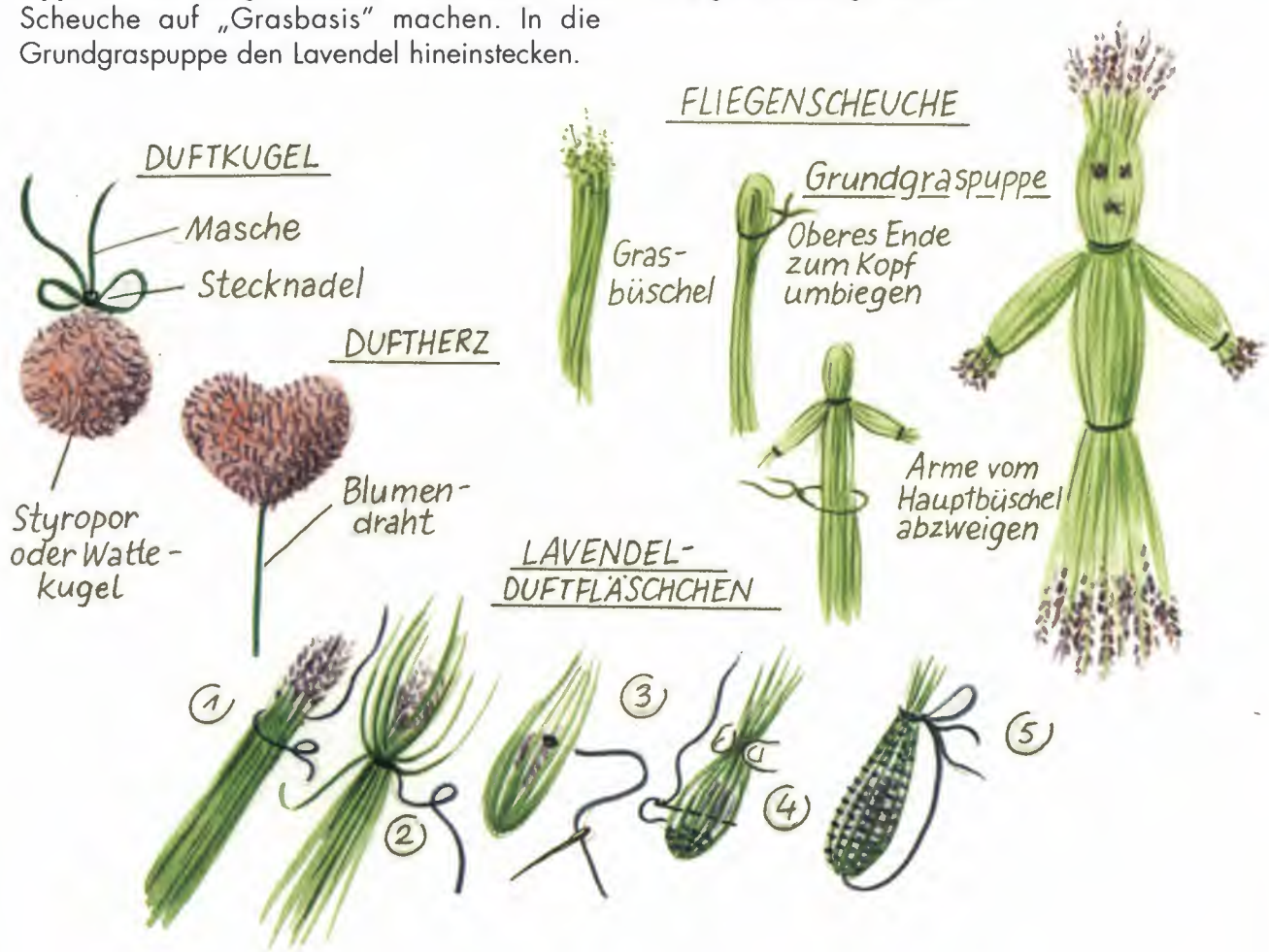
Einen großen Lavendelstrauß mit langen Stielen bündeln.
Für den Kopf die unteren Stielenden umbiegen und mit Blumendraht fixieren.
Rechts und links einige Stiele für die Arme vom Hauptbündel abzweigen und mit Blumendraht umwickeln.
Für Gesicht und Haare die Lavendelblüten entsprechend in den Kopf hineinstecken.
Sichtbare Drahtstellen mit violetten Stoffbändern verschönern.
Tipp: Ist zu wenig Lavendel vorhanden, die Scheuche auf „Grasbasis" machen. In die Grundgraspuppe den Lavendel hineinstecken.

LAVENDELDUFTFLÄSCHCHEN

Schöne Feinarbeit für ältere Kinder, die etwas Zeit und Geduld erfordert. Das Praktische dabei ist: Der Lavendel duftet, aber bröselt nicht aus den Fläschchen.

Alter: ab 7 Jahren
Material: 1 Bund frisch gepflückte Lavendelstängel (mit möglichst langen Stängeln), Geschenkbänder (schön sind schmale Stoffbänder), große Stopfnadel, Schere
Hinweis: Immer frischen Lavendel verwenden. Trockener Lavendel ist brüchig und lässt sich nicht biegen. Wenn über mehrere Tage daran gearbeitet wird, den Lavendel einwässern.

Ein 1 m langes Band abschneiden. 9 Lavendelstängel (oder auch mehr, unbedingt aber eine ungerade Anzahl) unterhalb der Blüten mit dem Band fest zusammenbinden und alle Stängel auf die gleiche Länge kürzen.



Sandini Scan&Pdf 2019

Die Stängel nacheinander ganz vorsichtig über die Blüten biegen (sie dürfen dabei nicht abbrechen!) und mit der Hand festhalten.
Das Grundgerüst der Flasche ist nun fertig – jetzt beginnt die Feinarbeit:
Mit der Hand (oder mithilfe einer Stopfnadel) das Band wie beim Weben abwechselnd über und unter den Stängeln von oben nach unten hindurchführen.
Die Enden der Stängel mit dem Band umwickeln und wieder nach oben zum Beginn des Flaschenhalses führen.
Mit einem Knoten und einer Schleife befestigen.

Variante für jüngere Kinder: Ein Duftbündel ohne „Einwebung".
Einen Bund Lavendel mit einer Schnur direkt unterhalb der Blüten zusammenbinden.
Stängel für Stängel nach außen umbiegen, die Enden wieder zusammennehmen und mit einer schönen Schleife festknoten. Die Blüten sind nun eingeschlossen.

BEWEGUNGSSPIEL

FLIEGENABWEHR

Anstatt Fliegen vertreibt der Lavendel in diesem Spiel fliegende Bälle!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Ball, kleiner Teppich als „Fenster", lavendelfarbenes Tuch, eventuell Lavendelöl

Die Kinder bilden einen Kreis. In der Kreismitte ist ein rechteckiges Feld (z.B. kleiner Teppich) als Fenster markiert. Ein Kind (Lavendel) darf ein violettes Tuch tragen (das eventuell vorher mit Lavendelöl parfümiert wurde) und stellt sich in die Mitte des Fensters.
Auf ein Zeichen versuchen nun die Kinder einen Ball (Fliege) ins Fenster zu werfen.
Das Lavendelkind wehrt die Fliege ab, indem es den Ball direkt wieder zurückschlägt oder fängt.
Gelingt es einem Kind, dass der Ball im Fensterfeld aufkommt, wird es zum nächsten „Lavendelkind".



PARFÜM & MEDIZIN

Im Mittelmeerraum gedeihen seit Jahrhunderten wilde Lavendelsorten. Früher wurden diese Sorten geerntet und für Parfüms und in der Apotheke verwendet.
Die ätherischen Öle des Lavendels wirken zusammen mit anderen heilkräftigen Inhaltsstoffen beruhigend, krampflösend und nervenstärkend.
Das Wort „Lavendel" stammt vom Lateinischen „lavare" = waschen ab, was auf die reinigende und klärende Eigenschaft der Pflanze hinweist.
Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts wurde Lavendel so richtig modern und ab 1920 begann der planmäßige Feldanbau. Damals gab es sogar Handschuhmacher, die ihre Handschuhe mit Lavendelparfum versahen.
Heute liefert die Provence die wohlriechendsten und besten Lavendelsorten Europas. Ab Juli ernten in den Lavendelfeldern große Maschinen die Büsche Reihe für Reihe ab, indem sie die blühenden Stängel auf eine Länge von 30–40 cm abschneiden. Zurück bleiben die geschnittenen Lavendelstöcke, die an große Igel erinnern.
Aus den Blühtrieben wird durch Wasserdampfdestillation das ätherische Lavendelöl gewonnen. Der aufsteigende Dampf löst die flüchtigen ätherischen Öle aus der Pflanze. Bei der anschließenden Abkühlung kann das Lavendelöl, das ja leichter als Wasser ist und somit obenauf schwimmt, ohne Aufwand getrennt werden. Die Ausbeute liegt beim Echten Lavendel bei ca. 1 %, d. h. aus 100 kg Pflanzenmaterial wird 1 kg Lavendelöl gewonnen.
Von den etwa 30 Lavendelsorten verströmt der Echte Lavendel den feinsten und reichhaltigsten Duft.

Sandini
Scan&Pdf
2010

EXPERIMENT & RIECHEN

KLEINE ÖLFABRIK

Wie die Lavendelölgewinnung funktioniert, erfahren die Kinder in dieser Aktion.

Alter: ab 6 Jahren (mithilfe eines Erwachsenen)
Material: 1 großer Bund Lavendel, Kochtopf mit Siebeinsatz und Deckel, Wasser, kleine Glasschüssel

So viel Wasser in einen Kochtopf geben, dass der Siebeinsatz nicht mehr davon bedeckt ist.
Das Wasser zum Sieden bringen und den Lavendel auf den Siebeinsatz legen.
Den Deckel schließen. Das Wasser weiterhin sieden lassen (es sollte nicht kochen).
Zwischendurch immer wieder das Verdunstungswasser, das sich im Deckel sammelt, in die kleine Glasschüssel gießen.

Was passiert?
Der heiße Wasserdampf löst das ätherische Öl aus dem Lavendel. Dieses setzt sich mit dem Verdunstungswasser in Form von kleinen Tröpfchen im Kochtopfdeckel ab. Weil das Lavendelöl leichter als Wasser ist, bekommt das in der Schüssel gesammelte Verdunstungswasser einen feinen Ölfilm.

Variante für jüngere Kinder
Lavendelblüten in Oliven- oder Sonnenblumenöl einlegen. Schon nach kurzer Zeit nimmt das Öl Lavendelduft an.



RIECHEN & FÜHLEN

LAVENDELDUFTWASSER

Ein angenehm erfrischender Duft.

Alter: ab 6 Jahren
Material: 100 ml Rosenwasser (aus der Apotheke), 1 EL frischer Zitronensaft, 5 frische Lavendelblütenstände, schönes kleines Fläschchen, Sieb, Seidenschleife, Watte

Rosenwasser und Zitronensaft in eine Flasche geben und gut durchschütteln.
Die Lavendelblütenstände zugeben und 3 Tage darin ziehen lassen.
Den Lavendel entfernen, das Wasser durch ein feines Sieb in ein schönes Fläschchen gießen und mit Seidenschleifen verzieren.
Das Duftwasser auf Watte träufeln und die Haut damit abtupfen.

BASTELN & RIECHEN

LAVENDELSEIFE

Fast wie Bernstein: Hier werden Lavendelblüten in Seife eingeschlossen.

Alter: ab 7 Jahren
Material: durchsichtige Glycerin-Gießseife, getrocknete und abgerebelte Lavendelblüten, Lavendelöl bzw. -essenz, Gießformen (z. B. kleine Backformen), Frischhaltefolie

Glycerin im Wasserbad schmelzen lassen (nicht kochen, max. 60 °C).
Seifenformen vorbereiten und mit Frischhaltefolie auskleiden, damit sich die Seife später leicht löst.
In die Formen Lavendelblüten einstreuen und die flüssige Seife einfüllen. Einige Tropfen Lavendelöl bzw. -essenz zugeben.
Nach ca. 1 Stunde ist die Seife erkaltet und fest, sie kann aus der Form genommen werden.

Tipp: Die Kinder können auch andere Kräuter und Blüten in die Seife mit eingießen. Das Schöne ist: es bleibt alles sichtbar.

Sandini Scan&Pdf 2010

GEWÜRZ

Als Gewürz werden Lavendelblüten vor allem in Frankreich verwendet. Schon im 17. Jahrhundert wurden die Blüten in Lavendelzucker konserviert. Lavendel eignet sich bevorzugt zu Geflügel, verleiht aber auch süßen Speisen (Eiscreme, Marmeladen, Lavendelzucker) eine ganz besondere Note.

SCHMECKEN

LAVENDELKEKSE MIT LAVENDELZUCKER

Das Aroma der süßen Blüten lässt sich hier wunderbar einfangen.

Alter: ab 4 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)

LAVENDELZUCKER

Material: 1 kg Fein-Kristallzucker, 1 EL getrocknete (!) Lavendelblüten, Glasgefäß, Sieb

Die Lavendelblüten abzupfen und schichtweise mit Kristallzucker in das Glasgefäß füllen.
Etwa 6 Wochen verschlossen stehen lassen, hin und wieder kräftig durchschütteln.
Den Zucker durchsieben und in einem geschlossenen Gefäß aufbewahren.

LAVENDELKEKSE

Material: 1 EL getrocknete oder 2 EL frische Lavendelblüten, 120 g weiche Butter, 60 g Zucker, 200 g Mehl, 1 Ei, evtl. 1 Tropfen Lavendelöl, herzförmiger Ausstecher, etwas Butter zum Einfetten, Lavendelzucker zum Bestreuen



Butter und Zucker schaumig schlagen. Danach ein Ei zugeben und weiter schlagen. Lavendelblüten und Mehl (und evtl. etwas Lavendelöl) unterrühren.
Eine Teigkugel formen und ca. 15 min kühl stellen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
Den Teig ca. 5 mm dick ausrollen, herzförmige Kekse ausstechen und auf ein gefettetes Backblech legen.
Die Kekse im Backrohr ca. 10 min backen, bis sie goldbraun sind, und noch lauwarm mit Lavendelzucker bestreuen. Bereits beim Backen entwickelt sich köstlich feiner Lavendelduft und dann erst der Geschmack!

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Am unkompliziertesten ist der Kauf von Jungpflanzen, die es in jeder Gärtnerei gibt.
- Lieblingsplätzchen sind Trockenmauern, sonnige Beete, Wegränder oder Pflanzgefäße. Lavendel liebt trockene, wasserdurchlässige Standorte und mageres, möglichst kalkhaltiges Erdreich. Je spartanischer, desto gesünder! Neben Rosen gepflanzt, soll Lavendel die Läuse vertreiben.
- Jungpflanzen erst ins Freie setzen, wenn keine Frostgefahr mehr besteht. Vom zweiten Jahr an blüht er üppig, im fünften Jahr hat er seine volle Größe erreicht.
- Lavendel bei schönem Wetter ernten, dann hat er die meisten Aromastoffe. Außerdem sollte nicht mehr als die Hälfte der Blüten verblüht sein. Der Gehalt an hochwertigen ätherischen Ölen ist zu diesem Zeitpunkt am höchsten.
- Nach der Ernte die Lavendelsträuße zum Trocknen verkehrt herum aufhängen. Die Sträuße mit Gummis zusammenbinden, da der Lavendel beim Trocknen schrumpft. Wenn der Lavendel vollkommen trocken ist, die Blüten durch behutsames Reiben zwischen den Fingern leicht vom Stängel streifen.
- Lavendelblüten bewahren ca. 8 Monate ihren Duft. Der Zeitraum lässt sich allerdings etwas verlängern, wenn sie hin und wieder etwas gedrückt und geschüttelt werden.

GÄRTNEREI

LAVENDELMÄUERCHEN

Lavendel liebt Trockenmauern, denn er findet dort heimatliche Verhältnisse vor: durchlässigen Untergrund, viel Sonne und Wärme. Nischen, Vorsprünge und eine offene, mit Sand und Erde aufgefüllte Mauerkrone bietet reichlich Platz zum Pflanzen. Selbst bei wochenlangem Dauerregen, entsteht dort kein Nässestau. Außerdem ist das Mäuerchen ein Lebensraum für Eidechsen und Insekten.

Alter: ab 5 Jahren (mithilfe eines Erwachsenen)

Material: Natursteine (idealerweise Kalksteine), Sand, Pflanzerde, Lavendel-Jungpflanzen (evtl. auch Thymian, Salbei und Origano, wenn das Mäuerchen bunter sein soll

Die Steine lose übereinander schichten. Zuunterst möglichst breite, flache Steine legen, damit die oberen Schichten auch noch stabil sind. Die Mauer ca. 80 cm hoch aufschlichten.
Unebenheiten, größere Ritzen und die Maueroberfläche mit einem Sand-Erde-Gemisch auffüllen. Dahinein auch die Lavendel-Jungpflanzen setzen.
Zum Anwachsen regelmäßig gießen, später nicht mehr!



Sandini
Scan&Pdf
2010

MALVE –
FÄRBIGE WÄCHTERIN

Die Stockmalve bzw. Stockrose ist die beliebteste Malve der Kinder: Sie hat eine unglaubliche Farbpalette, originelle Früchte und ist einfach anzubauen. Die Wegmalve und die Wilde Malve sind ihr in vielen Dingen aber sehr ähnlich. Die Stockmalve liebt Zäune und Mauern, wo sie sich anlehnen kann und wie eine Wächterin dasteht. Hat sie sich dort einmal angesiedelt, ist sie kaum noch wegzukriegen. Aber das ist auch gut so …

Steckbrief

Zweijährige (gelegentlich auch mehrjährige) Kräuter: im 1. Jahr – Blattrosette; im 2. Jahr – aufrechter Blütenstand

Wo zu finden?
in Haus- und Bauerngärten; verwildert an Wegrändern







geöffnete reife Frucht



geschlossene Frucht



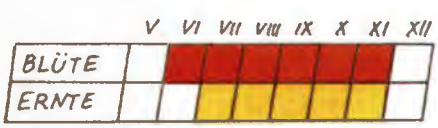


Einzelsame

Samenstapel

Was ist noch besonders?

- ursprünglich aus der Türkei, seit dem 16. Jahrhundert bei uns heimisch
- Nahrungsmittel für Rostpilze und Raupen verschiedener Schmetterlingsarten
- Selbst- oder Insektenbestäubung
- Klebverbreitung (schleimig-klebrige Samen bei feuchtem Wetter)



Frucht: Scheibenförmige Spaltfrüchte, bei Reife in zahlreiche einsamige Teilfrüchte zerfallend

Blüte: Blütenähren mit tütenähnlichen Blüten, knittrig, viele verschiedene Farben (von weiß bis fast schwarz); zahlreiche Staubblätter und Stempel zu einer Röhre verwachsen

Stängel: lang (bis 2 m), biegsam

Blatt: rundlich bis nierenförmig, gezähnt, durch Blattadern tief zerfurcht und haarig

Sandini
Scan&Pdf
2010

GROßE FARBAUSWAHL AN KNITTERSTOFF

Die Blüten der Stockmalven gibt es in den verschiedensten Farben – von Weiß und Gelb über Rosa bis zu Tiefviolett und fast Schwarz. Sie blühen vom Hochsommer bis weit in den Herbst hinein.
In der Knospe sind die Blütenblätter gedreht, aufgeblüht können die Blüten gefüllt oder ungefüllt sein – aber essbar sind sie alle.
Die Blütenblätter sehen stark zerknittert aus, als ob sie aus Reispapier gemacht wären. Besonders die dunklen Blüten enthalten einen hohen Anteil an Farbstoffen (Anthocyanen). Sie verbreiten beim Färben einen zarten Duft und ergeben blaue oder rote Farbtöne.
Die stark rot färbende Teemalve ist eine Hibiskusart (auch Roseneibisch genannt), eine wärme liebende Malvenverwandte.
Sowohl die Blätter als auch die Blüten haben einen hohen Anteil an Schleimstoffen und sind ein altbewährtes Hausmittel gegen Husten.

SCHMECKEN

KNACKIGE FARBPALETTE

Malvenblütenblätter schmecken sehr fein, ähnlich einer Gurke und mit knackiger Konsistenz. Die wunderbare Farbpalette ist dazu noch das i-Pünktchen.

Alter: ab 3 Jahren
Material: junge, trockene (nicht getrocknete!) Malvenblütenblätter, Schere, Pinsel

Junge, trockene Blüten schneiden.
Die Blütenblätter einzeln auszupfen (5 pro Blüte) und die Pollenkörner, die eventuell daran haften, abpinseln.
Die Blütenblätter unter Obstsalat heben, als Tee genießen oder einfach überzuckert essen.

SEHEN & FÜHLEN

BLÜTENBLÄTTERBAD

Alter: ab 3 Jahren
Material: dunkle Stockrosenblüten (z. B. Alcea rosea var. nigra), Wilde Malvenblüten (Malva sylvestris) oder Roseneibischblüten (Hibiscus sabdariffa), ersatzweise Malventeebeutel

Malvenblütenblätter in die Badewanne geben und heißes Badewasser einlaufen lassen.
Schon nach kurzer Zeit treten rote und blaue Farbtöne aus.
Der Grund liegt an großen Mengen von roten (sauren) Anthocyanen, die bei hohen pH-Werten in Blau umschlagen.

BEWEGUNGSSPIEL

WACHTMEISTERIN MALVE

Malven stehen gern entlang von Mauern und Zäunen – als wollten sie „ihren" Garten bewachen und schützen!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Seil

Ein auf die Wiese gelegtes Seil (bzw. eine in den Sand gezogene Linie) stellt die Mauer dar. Die Kinder stellen sich auf einer Seite mit einigen Metern Abstand zur Mauer auf.
Ein ausgewähltes Kind ist „WachtmeisterIn Malve", hält an der (Seil-)Mauer Wache und darf nur daran hin- und herlaufen.
Auf ein Zeichen der Spielleitung stürmen die Kinder über die Mauer, um auf die andere Seite zu gelangen, ohne sich von „WachtmeisterIn Malve" erwischen zu lassen.
Ein Kind, das abgeschlagen wird, wird als „Malve" an der Mauer eingepflanzt: Es darf sich zwar nicht mehr von der Stelle rühren, schützt aber so die Mauer.
Wer sich bis zum Schluss nicht fangen lässt, wird in der nächsten Runde „WachtmeisterIn Malve".

Sandini Scan&Pdf 2010

BASTELN & SPIEL

MALVENSCHMETTERLINGE

Viele Schmetterlingsraupen ernähren sich von Malvenblättern. Aus den Malvenblüten wiederum können Kinder Schmetterlinge basteln – ein schöner Konnex!

Alter: ab 4 Jahren
Material: Malvenblütenblätter in verschiedenen Farben, kleine Pflanzenteile für den Schmetterlingskörper (z. B. Fuchsschwanz- oder Wegerichblüten, Petersilienfruchtstände, zarte Zweige ...), Klebstoff, evtl. Pflanzenpresse, evtl. Nylonfaden

Die Malvenblütenblätter in einer Pflanzenpresse oder unter einem Stoß Bücher + Zeitungspapier pressen, bis sie ganz trocken sind (dauert ca. 1 Woche).
Aus 2–4 (je nach Breite) Malvenblütenblättern einen Schmetterling zusammenkleben und in die Mitte einen passenden Körper setzen.
Durch die große Farbpalette der Stockmalve und weil ihre Farbe auch nach dem Trocknen bestehen bleibt, ergibt sich eine bunte Schmetterlingsvielfalt.

- Malvenblütenblätter sind sehr fest und können noch dazu toll fliegen. Wer konstruiert den Schmetterling mit den tollsten Flugeigenschaften?
- Binden die Kinder Nylonfäden an ihre Schmetterlinge, können sie damit einen schönen Ast schmücken oder sie an einem Mobile fliegen lassen.

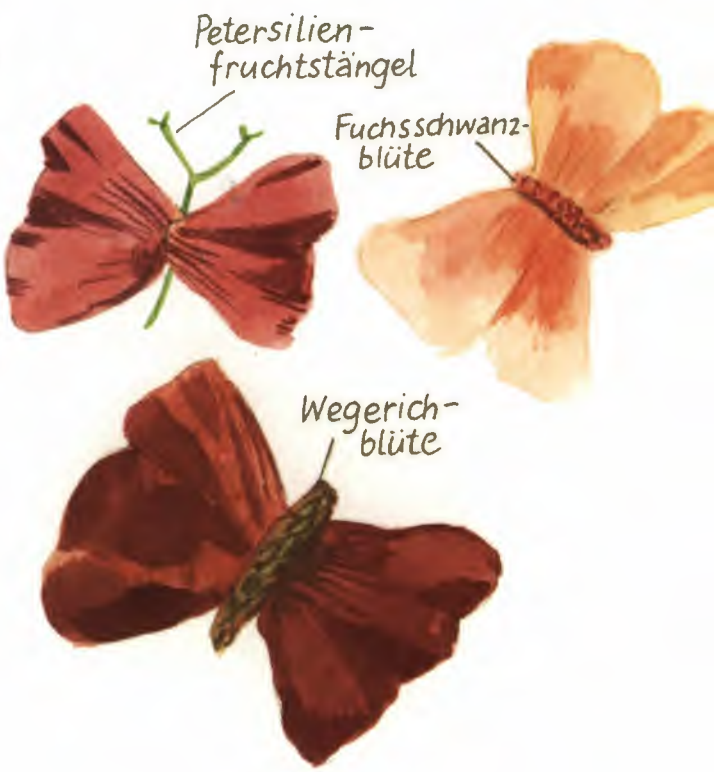
FÜHLEN & SPIELEN

BLATTSCHLEIMFÜHLUNGEN

Dass Malven einen hohen Schleimstoffgehalt besitzen, erfahren die Kinder in dieser Aktion. Sie nutzen die schleimige Masse gerne für ihre Rollenspiele (Arzt, Schönheitsstudio).

Alter: ab 3 Jahren
Material: Malvenblätter, Kochtopf mit etwas Wasser, kleine Gefäße

Die Kinder befreien Malvenblätter vom Stiel und geben sie in einen Kochtopf. Die Blätter mit etwas Wasser ca. 10 min dünsten und auskühlen lassen.
Der entstandene „Malvenspinat" lässt sich vielfältig weiter verwenden: schleimige Blattknödel (halten durch den Schleim sehr gut zusammen), Blattbreiumschläge, Blattschleim (beim Ausdrücken der Malvenblätter lässt sich ein gelbgrüner Schleim gewinnen) zum Auftragen auf der Haut ...



Sandini
Scan&Pdf
2010

KÄSEPAPPEL

Malven werden oft auch als Käsepappeln bezeichnet. Dieser Name rührt von den käselaibförmigen Früchten sowie der Pappe (Brei), die aus den stark schleimhaltigen Blättern kommt.
Früher wurde aus der Pflanze ein leicht verdaulicher, gesunder und wegen des hohen Schleimstoffgehaltes etwas pappiger Brei für kleine Kinder bereitet. Auch für Breiumschläge wirkt die Malvenpflanze erweichend, beruhigend und entzündungshemmend.
In Notzeiten wurden die Früchte als Mehllieferant und die grünen Teile als Gemüse verwendet. Junge frische Blätter liefern ein wirklich schmackhaftes Gemüse, ähnlich dem Spinat. Die Melokhia, ein ägyptisches Nationalgericht, besteht großteils aus zerkleinerten Malvenblättern, die in Fleischbrühe gekocht und mit Gewürzen und Fleischbällchen als Hauptmahlzeit gegessen werden.

SCHMECKEN

MALVENKÄSE

Die unreifen, in der Form an Hartkäse erinnernden, kohlartig schmeckenden Früchte essen Kinder gerne roh als „Katzenkäse". In Notzeiten wurden sie zu Mehl verarbeitet.

Alter: ab 3 Jahren
Material: unreife Malvenfrüchte

Die Kinder ernten und probieren unreife Malvenfrüchte, denn sie schmecken nur gut, solange sie sehr klein (ca. 1 cm) sind. Der Geschmack erinnert an rohe Erbschen.
Später werden die Früchte zäh und fühlen sich aufgrund vermehrter Behaarung auf der Zunge stachelig an.





SEHEN & SPIELEN

TORTENFRÜCHTE

Die tortenähnlich zusammengedrückten Früchte zerfallen bei der Reife in zahlreiche einsamige Fächer bzw. Tortenstücke. Ein wunderbar einfaches Spielzeug der Natur für ganz Kleine!

Alter: ab 3 Jahren
Material: Stockmalvenfrüchte verschiedenen Reifegrads (am besten sind die gelbgrünen), kleines Spielzeugmesser oder Nagelfeile

Die kuchenähnlichen Früchte (Käschen) zerfallen bei Reife in zahlreiche einsamige Fächer – ähnlich wie eine Torte, die in feine Tortenstücke zerschnitten wird.
Die Früchte haben verschiedene Farbschattierungen von grünlich über gelb nach bräunlich (je nach Reifegrad). Somit ergibt sich ein richtiges Tortenbuffet aus Topfen-, Nuss- oder Schokoladentorten.
Mit einem Mini-Messer schneiden die Kinder die Torten auf.
Hinweis: Besonders gut funktioniert das Tortenaufschneiden bei den gelbgrünen Früchten. Grüne Früchte sind noch zu unreif und braune zerfallen bereits beim Anfassen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Malven als Jungpflanze in der Gärtnerei kaufen oder als Samen großziehen. Samen im September/Oktober in ein aufgelockertes Beet streuen, unterharken und gießen. Oder Aussaat ab Mai bis Juni in Saatschalen und Auspflanzung nach 1 Monat. Die Keimdauer beträgt ca. 2–3 Wochen.
- Malven brauchen viel Sonne, Windschutz und lockeren, nährstoffreichen Boden. Das Wasser soll gut abfließen können.
- Mauern und Zäune sind die Lieblingsplätze der Malven. An ungeschützten Stellen brauchen sie Stützen.
- Malven säen sich selbst bereitwillig aus, oft an den ungewöhnlichsten Stellen.

GÄRTNEREI

WÄCHTERZAUN

Ein wunderschöner „verkleideter" Zaun!

Alter: ab 5 Jahren
Material: junge Malvenpflänzchen in verschiedensten Farben, kleine Grabschaufel

Die Kinder suchen kleine Malvenpflänzchen in einer schönen Farbskala aus und pflanzen sie nach Belieben (von hell nach dunkel oder umgekehrt oder bunt durcheinander) am Zaun oder entlang einer Mauer ein.
Die Kinder stellen sich an die Stockrosen und stellen fest, wie groß sie im Verhältnis zur Pflanze sind. Ob das nach einigen Wochen immer noch so ist?



Sandini
Scan&Pdf
2010

PETERSILIE –
SCHMACKHAFTE GRÜNE

„Alles Grün der Erde zu einem Geschmack zusammengebracht, das ist die Petersilie", sagte einmal ein berühmter Koch. Er drückte damit aus, dass allein mit Petersilie vieles schmackhaft gewürzt werden kann, auch wenn sonst keine Gewürze zur Hand sind.
Bis heute ist die Petersilie in Europa das wichtigste Küchenkraut geblieben. Auch bei Kindern ist sie, besonders in ihrer krausen Form, sehr beliebt – wurzelt sie doch in Blumentöpfen auf der Fensterbank, garniert kalte Platten, färbt nicht nur Soßen grün …

Steckbrief

Zweijähriger Doldenblütler
(im 1. Jahr Blätter, im 2. Jahr Blüte)

Wo zu finden?
Kulturpflanze

Glatte Petersilie



reifer Dolden Fruchtstand



Samen (vergr.)

Samen



Krause Petersilie



Blüte: im 2. Jahr, Dolden mit grün-gelben Blüten

Blatt: dunkelgrün, zwei- bis dreizählig gefiedert

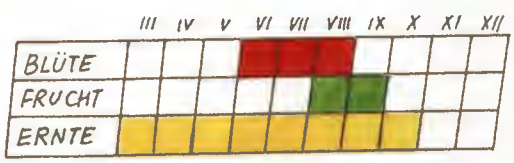
Stängel: gerillt, bildet sich im 2. Jahr

Frucht: paarweise aufgehängte Teilfrüchte, die bei Reife auseinander fallen; Samen dunkelbraun und gebogen (ähnlich Kümmel)

Wurzel: spindelförmig

Was ist noch besonders?

- Heimat: Mittelmeerraum, auf steinigem Untergrund
- Hundspetersilie ist eine wild wachsende Verwandte (zerrieben von unangenehmem Geruch)
- Giftige Samen



Sandini Scan&Pdf 2019

GRÜNE BLÄTTER – GRÜNE BRETTER!

Petersilienblätter sind durch und durch grün. Das „Innengrün" kommt zutage, wenn die Blätter auf einem Schneidbrett fein gewiegt werden. Danach ist auch das Brett grün!
Petersilie muss immer frisch verwendet werden. Sie kann so gut wie jede saure Speise würzen, nur mit Süßspeisen verträgt sie sich nicht. Die Blätter enthalten ätherische Öle, wichtige Vitamine und Mineralstoffe. Sie regen den Appetit an, fördern die Verdauung und sind ein altes Hausmittel gegen Mundgeruch. Schon die Gladiatoren im alten Rom verzehrten vor jedem Kampf größere Mengen Petersilienkraut, um sich zu stärken.
Petersilie gibt es in glatt- und krausblättriger Form. Die glattblättrige welkt schneller, ist aber wohlschmeckender und vitaminreicher. Die krause Schwester eignet sich wegen ihrer hübschen Blätter besonders gut zum Garnieren – und in die Ohren stecken (gegen Ohrwürmer!).

EXPERIMENT & SEHEN

GRÜNES LABOR

Bei dieser Aktion dürfen die Kinder den grünen Farbstoff aus der Petersilie holen.

Alter: ab 6 Jahren (unter Beisein eines Erwachsenen)
Material: frische Petersilie, Schere, Mörser, Sand, Sieb, Marmeladengläser oder Glasschalen, 1 Löffel, Brennspiritus (oder Ethanol), Tafelkreiden, Reinigungsbenzin
Hinweis: Das Experiment ist völlig ungefährlich. Die Spiritus- und Benzindämpfe sollen aber nicht eingeatmet werden. Das Experiment am besten im Freien unter Aufsicht eines Erwachsenen durchführen.

Petersilie mit einer Schere klein schneiden und mit etwas Sand im Mörser fein zerreiben.
Das Gemisch in ein Glas geben und etwas Spiritus zugeben. Es entsteht dabei eine dunkelgrün gefärbte Lösung. Das ganze durch ein Sieb gießen, sodass die grüne Farblösung übrig bleibt.



Sandini
Scan&Pdf
2010

Eine Tafelkreide 1 cm über dem unteren Ende mit der Farblösung durch einen Strich markieren (oder einfach in die Farblösung halten und warten bis sie 1 cm hoch gestiegen ist).
Das Reinigungsbenzin ca. 5 mm hoch in ein Glas füllen und das Kreidestück wieder senkrecht hineinstellen. Nun beobachten, was sich verändert und die Kreide aus dem Gefäß nehmen, wenn das Fließmittel 5 cm hoch gestiegen ist.

Was passiert und warum?
Mörser und Sand zerstören die Blattzellen der Petersilie, Spiritus löst die Farbstoffe heraus und bewirkt die grüne Lösung. Das Reinigungsbenzin steigt an der Kreide hoch und trennt die in den Petersilienblättern enthaltenen Bestandteile. Je nach Farbanteil bewegen sie sich in unterschiedlichen Geschwindigkeiten fort. Deutlich ist eine gelbe (Carotine) und grüne (Chlorophyll) Farbzone erkennbar.

Variante für jüngere Kinder:

GRÜNES SCHNEIDBRETT

Material: frische Petersilie, Schere, Wiegemesser, weißes Schneidbrett

Die Kinder zerschneiden die Petersilie in kleine Stücke und wiegen sie fein.
Bald steigt wunderbar würziger Duft in die Nase und das Brett ist grün!

PETERSILIE UND GOETHE

Petersilie wird sogar auf Feldern angebaut. Das traditionelle Anbaugebiet liegt bei Frankfurt/M., wo Petersilie als Zutat für die berühmte „Grüne Soße" in großen Mengen benötigt wird. Schon der berühmte Schriftsteller J. W. von Goethe wusste diese Soße zu schätzen.

SCHMECKEN

GRÜNE SOßEN

Große Petersilienverkostung: Welche Blattsorte und welche Soße schmeckt besser: Goethes Lieblingssoße oder die italienische Variante? Beide Soßen passen wunderbar zu Kartoffeln und (gekochtem) Fleisch.

Die Kinder probieren krause sowie glatte Petersilie und entscheiden für sich, welche ihnen besser schmeckt. Dann heißt es für die Petersilie: ab in die Soße …

GRIE SOß (FRANKFURTER GRÜNE SOßE)

Zutaten: 150 g Kräuter (max. 50 g Petersilie neben Schnittlauch, Kerbel, Kresse, Pimpinelle, Sauerampfer, Borretsch), Salz, 4 hart gekochte Eier, 1/8 l Öl, 3 EL Weinessig, 2 TL Senf, 1 Prise Zucker, 1 B. Sauerrahm

Die Kräuter waschen, abtropfen lassen und fein wiegen – nicht mixen!
Die hart gekochten Eier schälen. Die Dotter durch ein Sieb streichen und mit dem Öl, dem Essig und dem Senf glatt rühren.
Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und die Kräuter dazumischen.
Zum Schluss das Eiweiß fein hacken, dazurühren und das ganze mit Sauerrahm verfeinern.

SALSA VERDE (ITALIENISCHE GRÜNE SOßE)

Zutaten: 150 g Petersilie, 6 (eingelegte) Sardellenfilets, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Kapern, 2 Eigelb, 5 EL Olivenöl, 2 TL Weinessig, Salz

Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein wiegen. Zusammen mit der Knoblauchzehe, den Kapern und den 2 Eigelb im Mixer fein pürieren. Langsam Öl eingießen, dabei weiterrühren bis eine sämige Soße entsteht. Mit Essig und Salz abschmecken.

Sandini
Scan&Pdf
2010

Ohrwürmer lieben Petersilie

(Flora Marlene Geißelbrecht)



Leo war ein ganz normaler kleiner Wurm, der mit seiner Familie in der Erde lebte. Hätte nicht eines Tages plötzlich der Boden ungeheuer vibriert, er wäre wohl immer noch da.
Als dieses aber passierte, beschlossen die beunruhigten Würmer, einen von ihnen an die Oberfläche zu schicken, der nachschauen sollte, was da los sei. Denn das Wackeln kam eindeutig von dort oben. Leo wurde dazu auserwählt, und so kroch er hinauf.
Je weiter er nach oben kam, desto mehr zitterte die Erde. Als er schließlich vorsichtig den Kopf ins Tageslicht steckte, sah er zu seiner großen Verwunderung viele Menschen, die herumhüpften und zu wundersamen Klängen sangen. Leo war so begeistert von dieser – Musik – dass er fast vergessen hätte, wie gefährlich die Menschen für Würmer sind. Erst als ein Fuß nur wenige Millimeter neben ihm auf den Boden donnerte, besann er sich wieder und schlüpfte zurück in die Dunkelheit.
Das Interesse der anderen Würmer an seinem Bericht war mäßig, schließlich machten die Menschen ja regelmäßig verrückte Dinge. Leo aber, der ein sehr gutes Gedächtnis hatte, sang von nun an ununterbrochen das Lied, das er gehört hatte.
Irgendwann wurde das seiner Familie zu viel und sie sagten: „Lieber Leo, wenn du singen willst, dann musst du das woanders tun, langsam gehst du uns damit auf den Geist!"
Da Leo aber keinesfalls aufs Singen verzichten konnte, packte er seine Sachen, um sich ein Zuhause suchen, wo es Musik gab.
Nach kurzer Zeit traf er eine Kopflaus. „Ich glaube, da habe ich genau das richtige für dich", meinte sie lächelnd und nahm Leo mit zum Kopf ihres Menschen. Dort zeigte sie ihm eine Wohnung, die wie für ihn geschaffen war: ein Ohr! „Hier kannst du sogar Musik hören, wenn unser Mensch mit den Ohrenstöpseln horcht! Drei Schuppen pro Monat sind die Miete!".
Mit diesen Worten machte sie sich davon.
Leo war glücklich in seiner neuen Wohnung. Immer wenn er ein Lied öfters gehört hatte, nahm er an, dass dieses Lied seinem Menschen besonders gut gefiel. Und so lernte er es auswendig und sang es ihm ununterbrochen vor. Schließlich wollte er seinem Hausgeber zu etwas nutze sein!

Sandini Scan&Pdf 2010

Eines Tages, Leo sang gerade ein Lied, das der Mensch bereits viermal gehört hatte, wurde plötzlich ein dickes Bündel Kräuter durch Leos Haustür geschoben. Er kostete: Es war Petersilie! Freudig begann er zu essen, das war eine Abwechslung nach so langer Zeit nur Ohrenschmalz! Als er schließlich pappsatt seine Arbeit wieder aufnehmen wollte, stellte er fest, dass er übers Essen das Lied vergessen hatte! So sehr er auch nachdachte, es fiel ihm nicht mehr ein! Er musste also warten, bis der Mensch die Musik wieder hörte.
Und seit diesem Tag gilt das Rezept, sich Petersilie in die Ohren zu stecken, als das bisher einzige bekannte Heilmittel gegen Ohrwürmer!

SPIEL

DER TAUBE UND DIE OHRWÜRMER

Wer errät den Ohrwurm am schnellsten?

Alter: ab 5 Jahren
Material: 1 Bund krause Petersilie

Die Spielleitung ernennt ein Kind als taub und steckt ihm als Erkennungsmerkmal etwas Petersilie in die Ohren. Es muss das Zimmer kurz verlassen.
Die anderen Kinder sind die Ohrwürmer, die ihre „Ohrwürmer" (bekannte Kinderlieder) nur mit Mundbewegungen und Gesten vortragen.
Während das taube Kind das Zimmer verlässt, einigen sich die Ohrwürmer auf ein Lied, das sie pantomimisch darstellen wollen.
Errät das hereingeholte „taube" Kind das Lied, darf es das nächste taube Kind auswählen, indem es ihm etwas Petersilie ins Ohr steckt, und selbst zu einem Ohrwurm werden …

BASTELN

PETER & SILIE

Petersiliensamen als originelles Geschenk verpackt!

Alter: ab 5 Jahren
Material: reife (aber noch nicht abfallende) Petersiliensamenstände (vom Sommer), festes Papier, Klebstoff, Farbstifte

Die Samen tragenden Dolden auf ein Papier so auflegen, dass sie ein Männchen (= Peter) und ein Weibchen (= Silie) erkennen lassen, z. B. als Hut, Haare, Hände, Rock, Füße …
Die fehlenden Teile mit Farbstiften ergänzen und die Samenstände an die vorgesehenen Stellen kleben.
Ein brauchbares Geschenk für alle Gärtner – lassen sich doch Peter & Silie zerlegen und aussäen!



Sandini Scan&Pdf 2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Petersilie lässt sich im Garten, Balkonkasten oder auf der Fensterbank ziehen.
- Petersilie benötigt tiefgründigen, humusreichen Boden, am besten in voller Sonne. Wenn ihr der Standort zusagt, wächst sie sehr üppig.
- Die Petersilie ist gegenüber Kälte sehr robust. Schon ab März ins Freiland säen. Auch die Petersilienblätter überstehen den Frost recht gut, ein Teil der Biomasse wird während des Winters in der verdickten weißen Wurzel aufbewahrt.
- Petersilie bildet mit Tomaten ein gutes Team.
- Sie lässt sich gut einfrieren.
- Samengewinnung durch Abschneiden der reifen Dolden und verkehrtes Aufhängen an trockener Stelle.
- Petersilie sät sich gerne selbst aus. Einfach die alten Samenstände im Herbst stehen lassen.



PETER & SILIE

Außer der Blattpetersilie gibt es noch die Wurzelpetersilie, die vor allem wegen ihrer Wurzel angebaut wird und zum Würzen von Suppen dient. Nach einer Sage ist die Petersilie durch die Verschmelzung des Knaben Peter (= Wurzel) mit dem Mädchen Silie (= grünes Kraut) entstanden.

GÄRTNEREI

MARKIERTE SAAT

„Wo habe ich nur die Petersilie gesät?" – Radieschen als Helfer in dieser Aktion!

Alter: ab 4 Jahren
Material: Petersilien- und Radieschensamen, ein Stück Gemüsebeet

Einige wenige Radieschensamen unter die Petersiliensaat mischen.
In einem Rillenabstand von 15 cm und 2 cm tief dünn aussäen.
Radieschen keimen und wachsen schnell und markieren dadurch die Stelle, wo Petersilie wächst.
Bis diese nach ca. 4 Wochen kommt, den Boden gut feucht halten. Auf 5 cm ausdünnen.

GÄRTNEREI & EXPERIMENT

VOM PETER ZUR SILIE

In dieser Aktion wird der Peter zur Silie, die sogar im Winter frisches, aromatisches Grün ernten lässt.

Alter: ab 5 Jahren
Material: kleine Wurzelpetersilienstückchen, Blumentopf mit Erde

Die für die Küche zu kleinen Wurzelpetersilienstücke lassen sich in dieser Aktion sinnvoll verwenden. Wurzeln in Blumentöpfe pflanzen, feucht, warm und hell stellen.
Schon bald sprießt frisches, aromatisches Grün.

Sandini
Scan&Pdf
2010

RINGELBLUME –
VON DER SONNE ZUM KRINGEL

Ringelblumen sind wie Kinder der Sonne: Ihre Blüten sehen wie kleine Sonnen aus und sie blühen unermüdlich. Weil die Liebe auch so lange blühen soll, wird sie auch Liebesblume genannt. Und zu Recht: die Garten-Ringelblume ist einfach eine beliebte und anspruchslose Pflanze, die viel Freude bereitet: zuerst durch ihre lange vielfältig nutzbare Blüte und dann durch ihre originellen Samen.

Steckbrief

Einjährige krautige Pflanze

Wo zu finden?
in Gärten (Kulturpflanze), gelegentlich verwildert



3 verschiedene Samensorten



Was ist noch besonders?

- Heimat: Mittelmeergebiet
- Ganze Pflanze klebrig und mit hervorstechendem Aroma
- Acker-Ringelblume (wild an Ackerrändern und in Weinbergen, immer seltener) ist die kleinblütige Schwester der Garten-Ringelblume



Blüte: hellgelbe bis dunkelorange Körbchenblüte (außen lange Zungenblüten, innen kurze Röhrenblüten)

Blatt: breit lanzettförmig, filzig behaart, saftig grün

Stängel: aufrecht, verzweigt

Wurzel: spindelförmige Pfahlwurzel

Frucht: verschiedenartige Samen (geringelt, mit Haken, geflügelt...)

Sandini Scan&Pdf 2010

TOTENLATERNE

Ringelblumen blühen von Juni bis zum ersten Frost. Die Blütenkörbchen reagieren auf Sonne, Licht, Feuchtigkeit oder Nacht mit empfindlichen Öffnungs- und Schließbewegungen. Wahrscheinlich kommt daher auch ihr lateinischer Name „Calendula", was „kleiner Kalender" bedeutet.

Die lange Blütezeit der Ringelblume macht sie zu einem Symbol für die Unvergänglichkeit. Schon bei den Azteken galt die Ringelblume als Lieblingsblume der Göttin der Erde und Wächterin der Gräber. Bis heute ist sie als Friedhofsblume, besonders in Totenkränzen, bei vielen Völkern sehr beliebt. Ihr merkwürdig schwerer Geruch tut das Seinige dazu.

Unglaublich ist auch die Leuchtkraft der Blüten, was ihre große Rolle beim mexikanischen Totenfest am 2. November erklärt. In der Vornacht besuchen die Seelen der Verstorbenen die Lebenden auf Erden. Es ist kein Trauertag, sondern ein farbenprächtiges Volksfest. Damit sich die Verstorbenen auf dem Weg vom Friedhof nach Hause nicht verirren, werden gelbe Blütenteppiche aus Ringelblumen, Tagetes oder Chrysanthemen gestreut. Im überlieferten Glauben wird davon ausgegangen, dass Verstorbene die Farbe Gelb am besten erkennen können. In den Familien laufen die Vorbereitungen „zum Besuch der Verstorbenen" auf Hochtouren: Häuser werden auf Hochglanz gebracht, Opferaltäre in den Häusern aufgestellt und mit Kerzen und Ringelblumen geschmückt, ein besonderes Brot gebacken und auf den Märkten Opfergaben wie z. B. Marzipansärge oder Totenköpfe aus Zuckerguss gekauft und für die Toten auf die Altäre gestellt.



RIECHEN & BASTELN

DUFTENDE SCHWERE

Erst beim Pflücken und Arbeiten mit der Ringelblume entfaltet sich ihr eigentümlich schwerer und würziger Duft.

Alter: ab 6 Jahren
Material: Ringelblumenbeet, Blumendraht, Weidenrute

Weidenrute zu einem runden Kreis winden und das Ende mit Draht fixieren.
Ringelblumen pflücken und zu kleinen Büscheln zusammenlegen. Immer wieder ein Büschel an den Weidenkreis legen und die Stängel mit Blumendraht umwickeln. Die Büschel so übereinander legen, dass sich die Stängel verdecken.
Der Kranz hält noch länger frisch, wenn die Kinder ihn in eine flache Wasserschale legen.
Nicht nur ... aber auch ein schöner Schmuck für (Tier-)Gräber.

SEHEN & SPIEL

WETTERPROPHET

Können wir heute ins Freibad oder nicht? Die Ringelblume sagt Bescheid!

Alter: ab 3 Jahren
Material: blühende Ringelblumen (in Beet, Kübel oder ...)

Die Kinder beobachten zeitig in der Frühe die Blüten der Ringelblumen.

Sandini Scan&Pdf 2010

Was passiert?
Die Ringelblume öffnet ihre Blüte nur an hellen Tagen. Sind die Blüten bis 7.00 Uhr nicht geöffnet, steht ein Regentag bevor. Solange die Sonne scheint, sind die Blüten weit geöffnet und leuchten feurig gelb.
Gegen Abend stellen sich die Hüllblätter und die äußeren Blüten des Körbchens langsam auf, krümmen sich nach innen und schließen sich. Kurz vor Sonnenaufgang öffnen sie sich wieder. Bei Schlechtwetter bleiben alle Körbchen geschlossen.

SPIEL

RINGELBLUMENSTICKER

Klebrige, leuchtende Blütenblätter – Körperschmuck nicht nur für Rollenspiele.

Alter: ab 4 Jahren
Material: (frische) Ringelblumenblüten

Die Kinder zerpflücken Ringelblumenblüten und schmücken einander mit den Blütenblättern.
Das Tolle daran ist: Sie kleben von alleine.
Was da alles möglich ist:
gelbe Augenwimpern, orangefarbene Nasenpopel, Bärte, Muster auf dem Gesicht oder am ganzen Körper wie bei den Aborigines in Australien ...

SO VIELSEITIG!

Ringelblumen können heilen, färben und sind sogar essbar.
Die Blütenblätter der Ringelblume sind von wunderbarer Heilkraft. Sie beinhalten u. a. ätherisches Öl, Karotine sowie Bitterstoffe und sind für die äußere (Salbe) wie innere Anwendung (Tee) geeignet. Äußerlich lassen sie Wunden schneller heilen, wirken entzündungshemmend und glätten trockene, rissige Haut. Innen wirken sie krampflösend bei Magen- und Darmbeschwerden. Ihre hübsche Blütenfarbe macht sie oft zu einem Bestandteil von Teemischungen.
Durch ihre Färbeeigenschaft sind Ringelblumenblüten bis heute ein beliebtes (billiges!) Fälschungsmittel zum teuren Safran. Getrocknete Blütenblätter nehmen einheitlich orange Farbe an und Nichtkenner verwechseln sie leicht mit dem Safran. An dessen Aroma kommen sie natürlich nicht heran, aber sie erzeugen schöne Gelb- bis Brauntöne bei Essig oder Eiern.
Ihr leicht säuerlicher Geschmack macht sie zu einer farbenfrohen Zutat für Salate, Suppen, Soßen und sogar süßes Gebäck.







Sandini Scan&Pdf 2010

SEHEN & BASTELN

SAFRANBLUME

Mit Ringelblumen färben = Safran in Blumenform!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Ringelblumenblüten,
Färbematerialien: Weißweinessig, (weiße!) Eier

Werden Eier in Ringelblumenblütensud gekocht, nehmen sie wunderschöne Farbtöne von Gelb bis Braun an.
In Essig eingelegte Ringelblumen färben den Essig orange. Die Blüten werden dabei ziemlich farblos, machen sich trotzdem toll in der Flasche. Eine Hand voll Blüten für ½ l Essig verwenden.

SCHMECKEN

RINGELKRINGEL

Bunte Ringelblumenblüten in feinen Kringeln – und das kinderleicht!

Zutaten: 500 g Mehl, 1 P. Backpulver, 130 g Butter, 50 g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz, 150 ml Milch, 5 Ringelblumen, Mascarpone oder Topfen, Marmelade

Ringelblumenblütenblätter abzupfen und mit Mehl, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermischen. Anschließend Butter in kleinen Stückchen und das mit Milch verquirlte Ei zugeben. Das Ganze zu einem leicht klebrigen Teig verkneten.
Kringel formen und im Backrohr ca. 15 min bei 200 °C backen.
Die Kringel noch lauwarm und folgendermaßen genießen: waagrecht auseinander schneiden, mit Marmelade bestreichen und auf jede Hälfte noch einen Löffel Mascarpone oder Topfen geben.

WAS SICH DA SO RINGELT...

Wird eine fruchtende Ringelblume zerlegt, ruft es Staunen hervor. Da gibt es eine unheimliche Vielfalt an kurios geformten und mehr oder weniger geringelten Samen (daher der Name Ringelblume!). Vergrößert sind plötzlich Echsen, Würmer, Drachen oder andere Fantasietiere erkennbar.
Die Ringelblume bildet 4 verschiedene Samensorten, die untereinander auch noch sehr variieren, aus:
1. **„Blütenstaubfrucht"**: Die innersten Blüten des Köpfchens lassen keine Samen ausreifen, sie sind nur für die Produktion von Blütenstaub verantwortlich.
2. **„Würmchenfrucht"**: Weiter außen bringen die Blüten kurze und stark gekrümmte Samen hervor, die an kleine Würmchen oder Larven erinnern. Sie fallen aus und werden von Ameisen verschleppt.
3. **„Kahnfrucht"**: Noch weiter nach außen sind die Samen mehr oder weniger geflügelt. Die stark geflügelten besitzen in der Mitte sogar ein kleines Segel. Solche kahnförmigen Samen werden als Bodenläufer mit dem Wind verbreitet.
4. **„Hakenfrucht"**: Die äußersten Früchte sind länger, sichel- oder hakenförmig und besitzen an ihrer Außenseite Stacheln, mit denen sie im Fell vorbeistreifender Tiere oder an der Kleidung von Menschen hängen bleiben.
Die große Vielfalt der Samen, dieser faszinierende Einfallsreichtum der Natur, ermöglicht unterschiedlichste Ausbreitungsmöglichkeiten und damit eine bessere Verbreitung der Ringelblume. Da alle Samen sehr leicht sind, ist sogar Wasserausbreitung möglich.

Sandini
Scan&Pdf
2010

BASTELN & FÜHLEN

RINGELIGE KUNST

Aus der großen Vielfalt der Ringelblumensamen entstehen mit ein bisschen Fantasie kleine Kunstwerke.

Alter: ab 5 Jahren
Material: reife Ringelblumensamen, festes Papier (Karton ...), Klebstoff

Die Kinder legen aus den verschiedenen Samentypen Tiere, Pflanzen, Gesichter usw. Besonders eignen sich Insekten, Spinnen, lustige Fratzen, Ringelblumen, Ringelnattern oder Fußspuren.
Durch anschließendes Festkleben gestalten die Kinder damit Karten oder große Bilder (mit vorher selbst bemaltem Untergrund). Das Tolle daran ist: Die Kinder können die Kunstwerke auch fühlen.

SPIEL

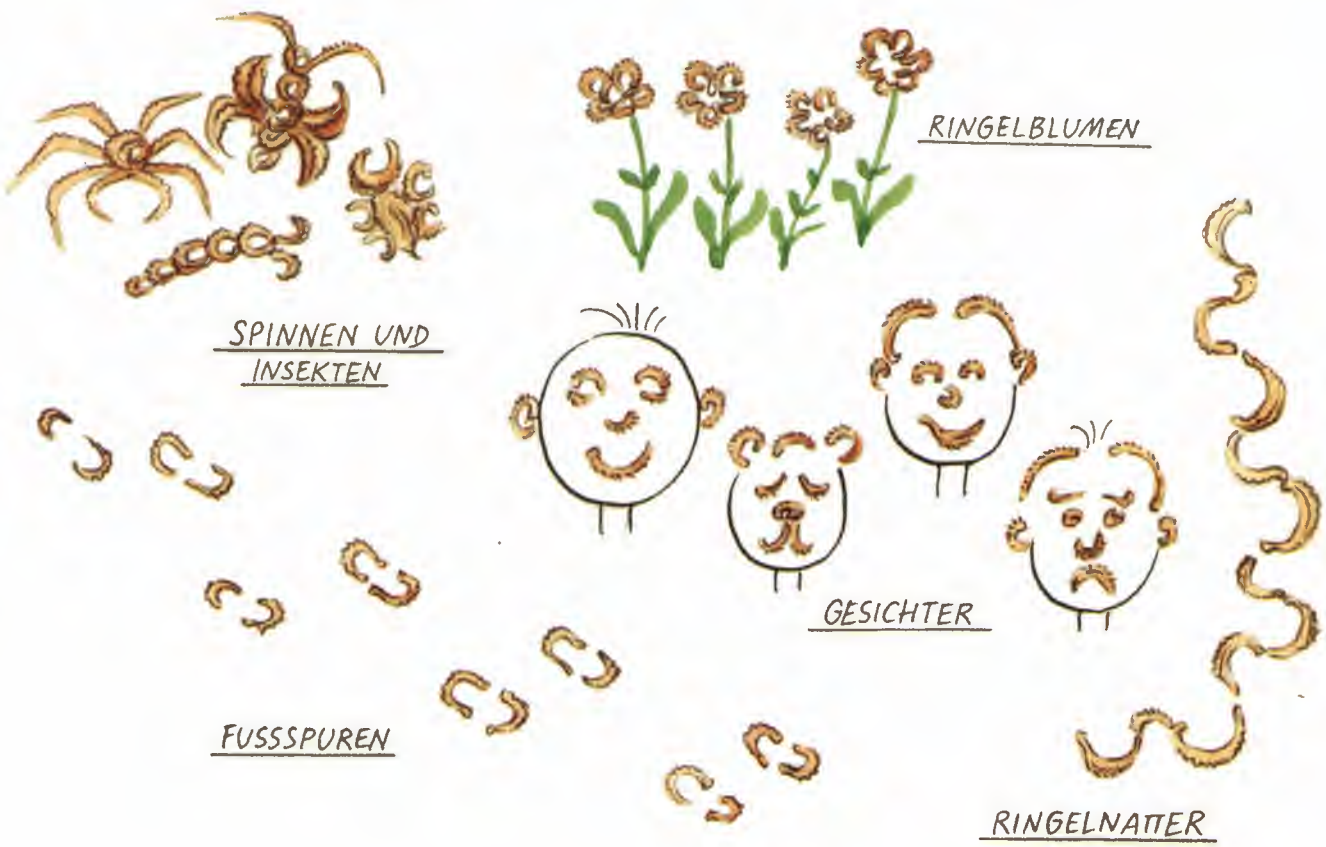
RINGEL-FÜHL-MEMORY

Material: Ringelblumensamen, 20–30 quadratische Kärtchen, Klebstoff

Die Kinder kleben jeweils ein kringeliges Motiv zweifach auf Kärtchen.
Zum Spielen alle Kärtchenpaare vermischen und mit der Fühlseite nach unten auflegen.
Der Reihe nach dürfen die Kinder die Kärtchen von unten erfühlen.
Wer glaubt, ein Pärchen gefunden zu haben, dreht beide Karten um.

- Ist es richtig, darf es noch mal versuchen.
- Ist es falsch, kommt das nächste Kind an die Reihe.

Es gewinnt das Kind, das die meisten Kartenpaare entdeckt hat.



Sandini Scan&Pdf 2019

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Die Garten-Ringelblume ist eine pflegeleichte Zierpflanze, die sehr lange blüht.
- Sie findet sich auf fast allen Böden zurecht und gedeiht auch noch im Halbschatten. An sonnigen Standorten entwickelt sie den größten Gehalt an wertvollen Substanzen. Auf zu trockenen bzw. zu nassen Standorten reagiert sie mit Krankheiten (Mehltau, Blattläuse). Sie gedeiht auch in Pflanzgefäßen und Kübeln gut.
- Ringelblumen ab Ende April aussäen oder Jungpflanzen (beim Gärtner gekauft) setzen. Sind bereits Ringelblumen im Garten, Samen abnehmen und im folgenden Frühjahr aussäen. Unter günstigen Bedingungen gehen die Samen von alleine auf, wenn die Pflanze einfach stehen bleibt. Sie überwintert dann an Ort und Stelle und keimt an anderer Stelle im folgenden Frühjahr oder sogar noch im Herbst!
- Wenn ihr der Standort gefällt, wird sie zur „Wucherblume" – zu einem unverwüstlichen Gartengewächs!
- Mit ihren warmen Farben sind Ringelblumen ein auffälliger Blickpunkt im Beet. Außerdem verbessern sie die Erde im Garten.
- Durch Entfernen der welken Blüten lässt sich das Blütenwachstum anregen und die Blütezeit verlängern.
- Ringelblumen sind ausgezeichnete Vasenpflanzen. Sie halten sich darin bis zu 2 Wochen frisch!



GÄRTNEREI

HIER GEHT DIE SONNE AUF

Alter: ab 5 Jahren
Material: Ringelblumensamen, freier Platz im Kräuterbeet, Holzstab, gelber Karton, Schere, Klebeband

Die Kinder machen im Kräuterbeet Rillen in Form einer Sonne, d. h. einen runden Kreis und davon ab Strahlen.
In die Rillen streuen sie (ab Ende April) Ringelblumensamen und bedecken sie mit Erde.
In das Zentrum der Sonne stecken sie als Markierung einen Holzstab mit ausgeschnittener, festgeklebter Kartonsonne (noch haltbarer ist eine Laubsägeholz-Sonne).
Nach ca. 2 Wochen geht die Ringelblumen-Sonne auf.

Sandini
Scan&Pdf
2010

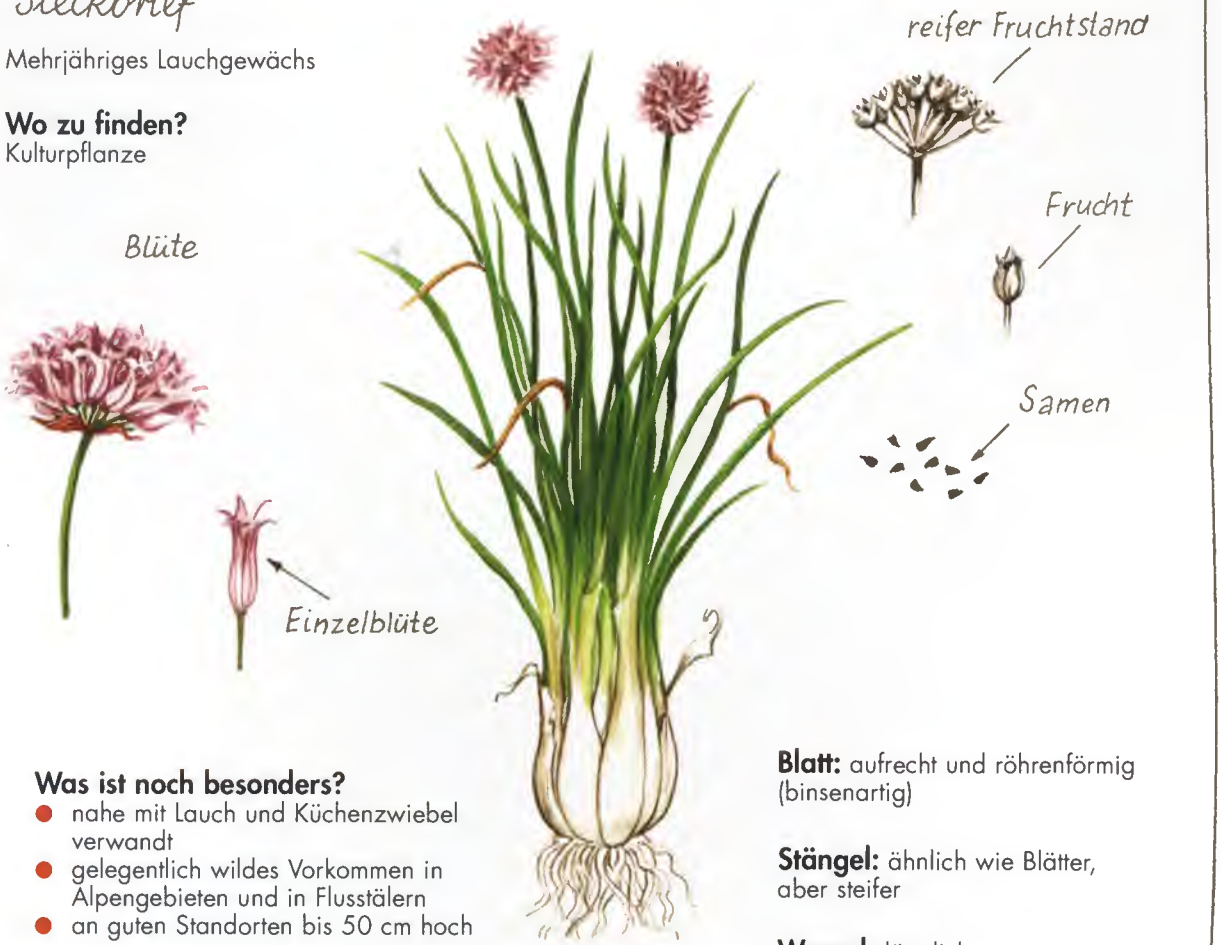
SCHNITTLAUCH –
EINFACH SCHNITTIGES GRAS

Ein frisches Bauernbrot mit Bauernbutter und darauf Schnittlauch – was gibt es besseres und was gibt es einfacheres? Und einfach ist auch seine Handhabung. Das wahrscheinlich älteste Würzkraut überhaupt gedeiht perfekt im Blumentopf auf der Fensterbank und wächst und wächst, auch wenn es immer wieder geschnitten wird. Und dabei sieht es wie ein unscheinbares Gras aus.

Steckbrief

Mehrjähriges Lauchgewächs

Wo zu finden?
Kulturpflanze



Was ist noch besonders?

- nahe mit Lauch und Küchenzwiebel verwandt
- gelegentlich wildes Vorkommen in Alpengebieten und in Flusstälern
- an guten Standorten bis 50 cm hoch

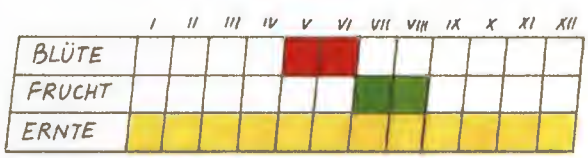
Blatt: aufrecht und röhrenförmig (binsenartig)

Stängel: ähnlich wie Blätter, aber steifer

Wurzel: längliche, kaum verdickte Zwiebelchen

Blüte: rosa bis violette Scheindolden mit 30–40 kleinen länglichen Blüten

Same: schwarz, dreikantig



Sandini Scan&Pdf 2019

DAS SCHNITTLAUCHLEBEN: WACHSEN – SCHNEIDEN – WACHSEN ...

Das Leben des Schnittlauchs beginnt wie bei allen Pflanzen mit dem Samen.
Damit er keimt, muss er mit Erde bedeckt sein. Schon nach 1 Woche (bei Zimmertemperatur) keimen die Schnittlauchsamen und bald schon sprießen kleine hellgrüne, grasähnliche Spitzen heraus, die sich danach wie Bögen aufspannen (sehen aus wie Miniatur-Indianerbögen). In den nächsten Wochen spannen sich die Bögen weg und vertrocknen. Die Spitzen verlängern sich und werden immer dicker, bis sie das typische Schnittlauchaussehen erreicht haben.
Anders als bei anderen Zwiebelgewächsen werden beim Schnittlauch nur die oberirdischen Pflanzenteile geerntet. Die röhrenförmigen Blätter werden mehrmals im Jahr nicht zu tief abgeschnitten und treiben immer wieder nach. Sie schmecken zwar zwiebelartig, jedoch viel feiner. Schnittlauch ist gesund, denn er enthält viel Vitamin A, B und C.
Auch wenn er immer wieder abgeschnitten wird, schafft er es meist doch im Frühsommer zu blühen. Selbst diese schönen Blüten sind essbar, haben ein mildes, zwiebelartiges Aroma, viel Biss und schmecken wunderbar gemeinsam mit Butter oder Rührei. Sie lassen sich aber auch gut trocknen und wie Strohblumen verwenden.

EXPERIMENT & SEHEN

SCHNITTLAUCHBABYS ZÜCHTEN

Alter: ab 4 Jahren
Material: blühender bzw. verblühter Schnittlauchstock, Gartenerde, Blumentopf (oder ein freies Stück Gartenbeet)

Schnittlauchblüten stehen lassen und bis zur Samenreife warten.
Die reifen Samenstände (mitsamt ihrer Umhüllung) in die Erde stecken. Schon nach kurzer Zeit stecken die Schnittlauchbabys ihre Köpfe aus der Erde. Ein junger Schnittlauchstock ist entstanden.
Hinweis: Ist kein blühender Schnittlauchstock vorhanden, Babys aus Samenpäckchen (überall erhältlich) züchten. Am sinnvollsten ist eine Horstsaat mit 30 Samenkörnern.







Sandini
Scan&Pdf
2010

BASTELN & FÜHLSPIEL

SCHNITTIGE KÖPFE

Hier dürfen Schnittlauchköpfe nach Lust und Laune zum Friseur!

Alter: ab 4 Jahren
Material: Tontopf, Schnittlauchsamen oder -pflanze, deckende Farben (z. B. PLAKA), Pinsel, Schere

Die Kinder bemalen Tontöpfe mit lustigen Gesichtern (ohne Haare, denn diese bildet der Schnittlauch).
In diese Töpfe säen sie Schnittlauchsamen oder setzen eine Schnittlauchpflanze hinein.

Sobald der Schnittlauch gut gewachsen ist, kommt er zum „Friseur":
Stoppelfrisur, Kammschnitt oder noch eigenwilligere Haarschnitte sind erlaubt. Die Kinder verpassen „ihrem" Kopf mit der Schere eine originelle Frisur und geben ihm einen Namen z. B. Bubikopf, Vokuhila, Stoppelfrau, 3 Zinnen ...
Dazu passt folgendes Fühlspiel:
Jeweils einem Kind die Augen verbinden. Die anderen stellen dem Ratekind einen „schnittigen Kopf" zum Befühlen hin. Nun soll es den richtigen Namen erraten.
Hinweis: Die „Haarreste" in der nächsten Aktion verarbeiten!



GEDICHT

Kräuterfasching

Der Fasching naht, es denkt Madeleine:
„Als was soll ich nur heuer gehen?"
Die Mama meint: „Als Kräuterbeet!"
Das wär' schon gut, ob das wohl geht?

Zum Anzieh'n nur ein grünes Kleid,
drauf werden Kräuter aufgereiht,
mit der Nadel festgenäht –
fertig ist das Kräuterbeet!

Die Erde sind die braunen Socken,
fehlen noch die langen Locken ...
Damit sie Schnittlauch-Haare hat,
macht das Eisen sie schön glatt.
Grüne Farbe in den Schopf –
fertig ist der Schnittlauchkopf!

Dann ist Faschingsdienstag da
und alles ist ganz wunderbar.
Zur Schule fährt sie mit dem Bus ...
doch dann – ein solcher Regenguss!
Madeleine, die läuft so schnell es geht,
doch leider ist es schon zu spät.
Die Farbe weg – die Haare kraus!
Doch – eigentlich macht's ja nichts aus.
Madeleine ist nicht so leicht zu schocken –
dann hab ich eben Schnittlauchlocken!

Flora Marlene Geißelbrecht

Sandini Scan&Pdf 2010



SCHMECKEN

SCHNITTLAUCHLOCKEN UND MEHR

Schnittlauch schmeckt noch besser, wenn er originell zubereitet wird.

SCHNITTLAUCHLOCKENBROT

Zutaten: 1 Bund Schnittlauch, Bauernbrot, Bauernbutter

Schnittlauchröhren der Länge nach halbieren, vierteln ... d. h. in feine Fasern zerlegen und kurz ins Wasser legen. Ähnlich wie bei Löwenzahnstängeln entstehen dabei schöne Locken. Auf frischem Bauernbrot mit Bauernbutter schmecken sie besonders köstlich und machen das Brot zu einer Augenweide. Eventuell noch Schnittlauchblüten dazustreuen.

PALATSCHINKEN MIT SCHNITTLAUCHFÜLLE

Zutaten: 120 g Mehl, 250 ml Milch, 4 Eier, 1 Bund Schnittlauch, 1 Becher Sauerrahm, Kräutersalz

Eier aufschlagen und mit der Milch verquirlen, danach Salz und Mehl einrühren, bis ein glatter Teig entsteht. In einer Pfanne dünne Palatschinken backen.
Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, mit dem Sauerrahm vermischen und mit Kräutersalz abschmecken. Die Palatschinken damit bestreichen, einrollen und genießen!

SCHNITTLAUCHBLÜTENBUTTER

Zutaten: 1 Stück Butter, frische Schnittlauchblüten

Schnittlauchblüten von den Blütenköpfen schneiden. Die Butter waagrecht in mehrere Scheiben schneiden. Auf einer Butterscheibe Blütchen verteilen. Die nächste Scheibe darauf setzen und behutsam andrücken, wieder Blütchen ... bis alle Scheiben verbraucht sind. Die Butter auch außen herum mit Blüten verzieren.
Die abgedeckte Butter vor dem Servieren einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Hält sich als Aufstrich bis zu 2 Wochen im Kühlschrank.

SPIEL

SCHNITTLAUCH-ORAKEL

Alter: ab 5 Jahren
Material: frischer Schnittlauch

Die Kinder schneiden eine gerade Anzahl Schnittlauch (mind. 6). Ein Kind nimmt das Büschel in eine Hand. Die anderen knoten nun den Schnittlauch vorsichtig jeweils einmal eine beliebig Spitze am oberen und am unteren Ende zusammen. Sind alle Halme verknotet, lässt das Kind den Schnittlauch fallen. Liegt nun am Boden ein einziger Schnittlauchkreis (und nicht 2 oder mehr), darf es sich etwas wünschen. Das kann im Geheimen geschehen – dann braucht es etwas Geduld – oder es darf sich z. B. das nächste Spiel, ein Lied o. Ä. wünschen – dann geht sein Wunsch natürlich sofort in Erfüllung!

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Schnittlauch ist leicht auszusäen. Noch einfacher ist der Kauf einer Jungpflanze.
- Eine Aussaat ist ab dem zeitigen Frühjahr möglich. Die Samen in Häufchen von ca. 30 Stück flach aussäen, sie müssen mit Erde bedeckt sein.
- Schnittlauch liebt sonnige bis halbschattige, nährstoffreiche Standorte.
- Schnittlauch kümmert manchmal dahin und will nicht so recht wachsen. Dagegen gibt es tolle Tricks: Ab Ende August nicht mehr schneiden, damit er Kraft sammeln kann. Für neues Wachstum braucht der Schnittlauch Frost als Reiz. Daher im Spätherbst die Schnittlauchstöcke ausgraben, mit den Wurzeln nach oben auf die Beete legen und erst im Frühjahr wieder einpflanzen. Schnittlauch in Töpfen ebenfalls dem Frost aussetzen und erst dann auf die Fensterbank ins warme Zimmer stellen. Der Wurzelballen treibt wegen dem Kälteschock (= Signal zum Wachsen) viel kräftiger aus.
- Schnittlauch liebt Kaffeesud, Kartoffelwasser (Wasser von gekochten Kartoffeln) und Hornspäne. Als Dünger auf die Erde geben.
- Bohnen und Kohl sind für den Schnittlauch schlechte Nachbarn, Tomaten gute!

GÄRTNEREI

AUS 1 MACH 5!

Schnittlauchbüschel können geteilt und die Teilbüschel einfach wieder eingepflanzt werden.

Alter: ab 5 Jahren
Material: großer Schnittlauchstock, Messer, Gartenerde, mehrere Tontöpfe (oder ein schönes Plätzchen im Kräuterbeet)

Idealerweise im Herbst den getrockneten Wurzelballen mit einem Messer in mehrere Büschel teilen. Die Teilbüschel eintopfen und aufs Fensterbrett stellen – gibt saftiges Grün im Winter! Oder: Die Teilbüschel ins Kräuterbeet setzen. Sie wachsen bis zum Frühling gut an und treiben dann wieder durch.



Sandini
Scan&Pdf
2010

ZITRONENMELISSE –
ZITRUSKRAUT ZUM VERWÖHNEN

Die Bezeichnung „Melisse" kommt aus dem Griechischen und bedeutet „Biene". Die Blüten sind für Bienen so anziehend, dass die Pflanze volkstümlich auch Bienenfang heißt.
Die Blätter hingegen haben für die Menschen – und durch ihren wunderbaren Zitronenduft insbesondere für Kinder – allerhand zu bieten: schöne Träume, wohliges Gefühl im Magen, Gaumenkitzel auf der Zunge, glatte duftende Haut ... und das als Gartenkraut, das, wenn es sich wohlfühlt, wie Unkraut wuchert!

Steckbrief

Wärmeliebende Halbschattenstaude

Wo zu finden?
Insbesondere in Bauerngärten gezogen, verwildert aber leicht

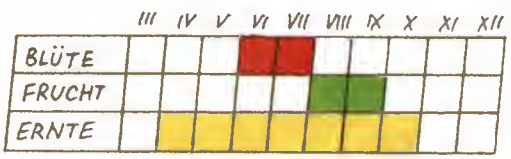






Was ist noch besonders?

- Ätherische Öle mit Zitronenduftnote
- Ursprüngliche Heimat am Mittelmeer. Seit Jahrhunderten bei uns heimisch geworden und an das rauere Klima angepasst.
- Bienenweide
- Klebhafter (Früchte verschleimen bei Feuchtigkeit)
- Vegetative Verbreitung durch Ausläufer



Blatt: eiförmig, gekerbt, oft runzelig gewölbt, zu zweit gegenüber stehend

Stängel: vierkantig, unterirdische Ausläufer

Wurzel: mehrköpfiger Wurzelstock

Blüte: weiß, in Quirlen in den Blattachsen stehend

Frucht: Klausen (Teilfrüchte)

Sandini
Scan&Pdf
2010

BLÄTTER MIT FRISCHEDUFT

Die Blätter der Melisse besitzen ein Zitronenaroma, das am stärksten ausgeprägt ist, wenn sich die Blüten gerade öffnen. Dieser Duft kommt von den in der Melisse enthaltenen ätherischen Ölen, die sich in kleinen Drüsen auf der Blattoberfläche befinden. Durch sanftes Reiben der Blätter kommt der Geruch am besten zur Geltung. Die frischen Blätter schmecken ebenfalls nach Zitrone und gleichzeitig bittersüß.
Melissenöl wird oft verfälscht angeboten, denn zur Herstellung eines Liters werden 5–8 Tonnen Melissenpflanzen benötigt. Echtes ätherisches Melissenöl ist daher sehr teuer.
Am feinsten sind die zarten, weichen Blätter von den oberen Trieben – ältere Blätter werden hart und bitter. Melisse sollte möglichst frisch verwendet werden, weil sich ihr Duft rasch verflüchtigt. Sie wirkt beruhigend.

RIECHEN

ZITRONENSÄCKCHEN

Es gibt viele Zitronendüfte, die alle zusammen eine wunderbare Duftmischung ergeben. Am besten in ein Stoffsäckchen an die Sessellehne binden, hinsetzen und entspannen ....

Alter: ab 5 Jahren
Material: Zitronenmelisse, Zitronenthymian, Zitronen, Zitronengras, Zitronenöl, kleines Stoffsäckchen, gelbes Band

Je nach Vorhandensein Zitronenkräuter ernten, trocknen und abrebeln, von Zitronen die Schale abreiben und trocknen. Alles mischen und mit wenigen Tröpfchen Zitronenöl beträufeln. In ein Stoffsäckchen füllen und mit einem Band verschließen.
Ein rundum vernähtes Stoffsäckchen kann auch als Topfuntersetzer dienen: Jedes Mal, wenn ein heißer Kopftopf darauf kommt, verströmt der Untersetzer seinen Duft!

SCHMECKEN

GAUMENKITZELMELISSE

Zitronenmelisse als vielseitiger Gaumenkitzel: den Magen wärmend, auf der Zunge zergehend oder zitruserfrischend!

Alter: ab 5 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)

MELISSENTEE

Bringt vor dem Schlafengehen getrunken gute Träume!

Zutaten: pro Tasse 1 EL Melissenblätter (auch getrocknet möglich), Wasser, Honig zum Süßen



Sandini Scan&Pdf 2010

Heißes Teewasser bereiten, Blätter hinein geben und 5–10 min ziehen lassen. Melissenblätter wieder herausfischen und den Tee nach Belieben mit Honig süßen.

MELISSENMOUSSE

Zutaten: 1 große Handvoll frische Zitronenmelissenblätter, 250 g Joghurt, 1 B. Schlagsahne (200 g), 80 g Puderzucker, 3 Blatt Gelatine

Die Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. 1/4 der Zitronenmelisse in ganz wenig kochendes Wasser (ca. 20 ml) geben und 5 min ziehen lassen (wie bei einem Tee). Die restlichen Blätter fein wiegen und in einer großen Schüssel mit dem Joghurt und dem Puderzucker verrühren. Die Sahne fest schlagen. Die eingeweichte Gelatine abgetropft in dem noch warmen Melissentee auflösen und gemeinsam mit der geschlagenen Sahne unter die Joghurtmasse heben.
In eine Form füllen und über Nacht kalt stellen. Mit frischen Melissenblättchen garnieren.

MELISSENSIRUP

Zutaten: 4 Handvoll frische Melissenblätter, 1 kg Kristallzucker, 1 l Wasser, 100 g Zitronensäure, 3 Zitronen, Glasflasche, Mineralwasser

Wasser mit dem Zucker 10 min lang kochen lassen und heiß über die Melissenblätter gießen. Ab jetzt nicht mehr kochen, sondern beiseite stellen. Zitronensäure und die in Scheiben geschnittenen Zitronen zugeben und 2 Tage auf der sonnigen Fensterbank stehen lassen.
Absieben und in Flaschen abfüllen.
Mit Mineralwasser aufgespritzt (1:5) trinken.



FÜHLEN & RIECHEN

VERWÖHNMELISSE

Mit ganz einfachen Mitteln dürfen sich die Kinder selbst oder gegenseitig mit Melissenprodukten verwöhnen. Diese Mittelchen mischen, rühren, kochen etc. sie natürlich selbst.

ZITRONENDUFTBAD

Für einen guten Schlaf!

Alter: ab 5 Jahren
Material: 2 Handvoll frische Melissenblätter, Strumpf, langes Band, Teesiebe; Meersalz, Schraubglas, evtl. Melissenöl

Melissenblätter pflücken, in einen Strumpf füllen, mit einem langen Band zubinden und heißes (!) Badewasser darüber einlaufen lassen. Das Bad mit kaltem Wasser auf eine angenehme Temperatur bringen. Das Melissensäckchen im Badewasser gut ausdrücken, damit die Inhaltsstoffe frei werden.
Der direkteste Kontakt mit der Melisse ergibt sich bei einem Blätterbad: Die Kinder streuen die Blätter in die Wanne, lassen Wasser hineinlaufen und fischen sie am Ende des Bades mit Teesieben wieder heraus. Das macht ihnen gleichzeitig auch Spaß, besonders wenn die Kinder die Siebe vorher noch als Blattkatapulte verwenden dürfen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

MELISSENÖL

Zur Entspannung!

Alter: ab 5 Jahren
Material: 2 Handvoll frische Melissenblätter, hochwertiges, kalt gepresstes Öl (z.B. Oliven-, Mandel- oder Jojobaöl), Schraubglas, kleiner Stein, Strumpf, Trichter, dunkles Fläschchen

Dafür stellen die Kinder ein Melissenölauszug her: Melissenblätter zerzupfen und in ein kleines Glas geben. Mit dem Öl übergießen, bis die Pflanzen gut bedeckt sind. Die Blätter müssen alle von einer Ölschicht bedeckt sein, sonst beginnt das Ganze zu schimmeln. Tipp: Die Blätter mit einem sauberen Stein beschweren. Das Glas verschließen, ca. drei Wochen auf eine sonnige Fensterbank stellen, dabei öfters besuchen und immer wieder einmal leicht schütteln. Nach dieser Zeit filtern die Kinder das Melissenöl durch einen Strumpf und füllen es (nun ohne Blätter) in ein dunkles Fläschchen. Das Öl steht nun zur Massage oder zur Creme-Weiterverarbeitung bereit.

MELISSENCREME

Ideal für trockene Haut.

Alter: ab 7 Jahren
Material: je 40 g Melissen-Ölauszug (s. Melissenöl) und Wasser-Auszug (s. Melissentee), 15 g Wollfett, 5 g Bienenwachs, evtl. 5 Tropfen Melissenöl, 3 Kochtöpfe, Schneebesen oder Handmixer, kleine Töpfchen

Alle Cremes bestehen aus einer Wasserphase (= Melissen-Wasserauszug) und einer Fettphase (= Melissen-Ölauszug). Da sie sich von selbst nicht miteinander vermischen, wird ein Emulgator – das Wollfett – benötigt.
Wasserphase (= Melissentee, siehe oben) auf 60–70 °C erwärmen.
Fettphase (= Melissenöl, siehe oben) mit dem Bienenwachs und dem Emulgator im Wasserbad schmelzen und auf 60–70 °C erwärmen.
Mit dem Schneebesen oder Handmixer die Wasserphase in die Fettphase einrühren. Sind die beiden Phasen genügend ineinander vermischt, ist eine milchige Flüssigkeit entstanden. Die Creme auf ca. 30–40 °C abkühlen lassen und das ätherische Öl beigeben.
Noch vor dem Hartwerden in Töpfchen abfüllen. Im Kühlschrank aufbewahren.



Sandini Scan&Pdf 2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Vorgezogene Melissenpflänzchen bieten im Frühjahr sogar gewöhnliche Supermärkte an. Spezielle Sorten (z. B. mit goldgelben oder goldgelb gesprenkelten Blättern) sind nur in Gärtnereien erhältlich.
- Zitronenmelisse ist frostfest. Mit dem ersten Frost erfrieren zwar die oberirdischen Teile, die Melisse überdauert aber mit ihrem Wurzelstock und einem dicht an den Boden geschmiegten Nest kurzer harter Blätter. Mit der ersten Frühlingswärme treiben die ersten grünen Blättchen aus dem Wurzelstock.
- Melissen wachsen auch in Töpfen und Balkonkästen gut. Sie benötigen aber gut durchlässigen, humosen und feuchten Boden. Zu schwere Erde mit ein paar Schaufeln Sand auflockern. Melissen lieben außerdem sonnige, geschützte Plätzchen.
- Zitronenmelissen entwickeln sich rasch zu kräftigen Büschen. Wenn die lebensstarken, robusten Pflanzen erst einmal gewachsen sind, benötigen sie keine besondere Pflege mehr – im Gegenteil – sie können wie Unkraut wuchern! Nach der Blüte die Pflanze zurückschneiden, um frischen Laubaustrieb zu fördern.
- Melissen lassen sich leicht durch Teilung der Wurzelstöcke mit dem Spaten (im Frühjahr oder Herbst) vermehren.
  Die Anzucht aus Samen ist umständlich, denn die Jungpflanzen entwickeln sich recht langsam. Unter günstigen Bedingungen säen sich alte Melissenstauden auch selber aus, solange die Samenstände nicht abgeschnitten werden.

GÄRTNEREI

ZITRONENDUFTGÄRTCHEN

Alter: ab 5 Jahren
Material: Kräuter mit Zitronenduft (verschiedene Sorten Zitronenmelisse, Zitronenthymian, Zitronenverbene, Zitronengras, evtl. Zitronenbäumchen), gelber Acryllack, große Flusssteine, kleine Steinplatten oder Fliesen, Zitronenduftkerzen, Holzschemel oder großer Stein, sonniges, geschütztes Plätzchen

Für ihren Duftgarten bemalen die Kinder Flusssteine, Steinplatten oder Fliesen mit Zitronen. Mit diesen Steinen begrenzen sie ein sonniges, geschütztes Plätzchen in Zitronenform. Ein paar der Steine als Trittsteine im Beet verteilen. Kräuter mit Zitronenduft einpflanzen und evtl. in der Mitte ein Zitronenbäumchen aufstellen. Ein gelb bemalter Holzschemel oder Sitzstein und ein paar Zitronenduftkerzen (mit Regenschutz) sind das Tüpfelchen auf dem „i" für alle Genießer.



Sandini
Scan&Pdf
2010

DIE UNKRÄUTER

„Unkräuter sind Pflanzen,
dessen Nutzen die Menschen noch nicht richtig entdeckt haben …"



Sandini
Scan&Pdf
2010

BRENNNESSEL –
PFLANZE MIT ZWEI GESICHTERN

Auf den ersten Blick ist die Brennnessel unsympathisch: Sie brennt auf der Haut, wenn sie berührt wird, und ist extrem hartnäckig, d. h. wenn sie einen Platz auf der Erde erobert hat, bleibt sie dort für immer und ewig und lässt keine andere Pflanze an sich heran – kurz gesagt: Sie ist ein lästiges, hässliches Unkraut!
Völlig falsch! Die Brennnessel hat auch ein sehr gutes und nützliches Gesicht, das sich aber erst nach näherer Beschäftigung mit ihr zeigt: Sie ist Schmetterlingsweide, Delikatesse, Kraftmittel, Beobachtungsobjekt …

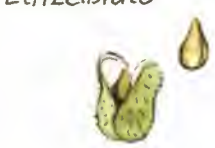
Steckbrief

Wo zu finden?
Unkrautfluren, Auwälder, sehr häufig nahe menschlichen Wohnbereichen





weibliche Einzelblüte



männliche Einzelblüte



Blatt: herzförmig, grob gesägt, kreuzgegenständig

Stängel: vierkantig, auch unterirdisch (Rhizom)

Blüte: kleine unauffällige grünliche Blüten in Rispen; männliche und weibliche Blüten

Wurzel: ausdauernder, kriechender, sehr tief reichender Wurzelstock

Frucht: flache, ovale, braungrüne Nüsschen,

Was ist noch besonders?
- Brennhaare an Stängeln und Blättern
- Zeigerpflanze für Nährstoffreichtum (Stickstoff)
- Mannshoch bei hohem Nährstoffangebot
- Windbestäubung
- Vielseitige Verbreitung, auch vegetativ (Rhizome)





Sandini Scan&Pdf 2010

WAS BRENNT TAG UND NACHT UND VERBRENNT DOCH NICHT?

In alten Zeiten war den Menschen die Brennnessel unheimlich. Sie meinten, dass ein böser Dämon in ihr sitzt, weil niemand erkannte, was da brennt. Die Brennnessel zeigt ja nur fein behaarte, harmlose Blätter und keine Dornen wie die Distel oder Rose. Ohne Warnung brennt sie nach Berührung und es kommen rote Flecken auf! Kein Wunder, dass sich um diese Pflanze besonders viele Legenden und Aberglaube ranken. Niemand wusste von diesem Wunderwerk „Brennhaar", das von der Natur als Schutzmechanismus entwickelt wurde.

Jedes Brennhaar besteht aus einem verdickten unteren Teil (= Bulbus) und einer starren, glasartigen, nach oben schmaler werdenden Röhre, die mit einem kleinen Köpfchen abschließt. Knapp unterhalb des Köpfchens ist das Brennhaar ganz dünn, dort befindet sich eine Sollbruchstelle.

Bei zarter Berührung bricht das Köpfchen an dieser Stelle ab und hinterlässt eine scharfe Bruchstelle, die die Haut oberflächlich ritzt. In die kleine Wunde fließt der flüssige Brennnessel-Giftstoff wie bei einer Spritze durch Druck aus dem Bulbus ein und verursacht den brennenden Schmerz mitsamt der Rötung.

Im Mittelalter dienten die frischen Nesseln zu sogenannten „Urtikationen": Bei Rheuma wurden die betreffenden Körperstellen mit frischen Nesselpflanzen ausgepeitscht. Die damit hervorgerufene Hautentzündung steigerte die Durchblutung der Haut sowie der darunter gelegenen Organbezirke. Das war allerdings nicht ganz ungefährlich, sehr selten sogar tödlich.

SEHEN

INJEKTIONSSPRITZE UNTER DER LUPE

Die Brennhaare, ein Wunderwerk der Natur, werden hier einmal näher betrachtet. Das ist mit der Lupe gut möglich, denn sie sind 1–2 mm lang.

Alter: ab 7 Jahren
Material: frische Brennnesseln, Lupe oder Auflichtmikroskop, schwarzes Tonpapier, Einmalhandschuh

Die Kinder betrachten die Brennnessel mit der Lupe, entdecken die Brennhaare und den „Injektionsvorgang". Diesen rufen sie hervor, indem sie mit der Hand (mit angezogenem Handschuh) darüber streichen.

Was ist erkennbar?

- Brennnesseln besitzen kurze und lange Haare. Die langen Haare sind Brennhaare, die kurzen brennen nicht. Besonders gut sind die Brennhaare an Stängeln und Blattstielen auf dunklem Untergrund zu sehen.
- Die Brennhaare stehen schräg in eine Richtung, nämlich vom Stängel nach außen zu (in dieser Richtung, d.h. mit dem Strich gestreichelt, brennen sie auch nicht).
- Aufbau des Brennhaares: Bulbus (untere Verdickung), Röhre, Sollbruchstelle, Köpfchen.
- „Injektionsvorgang" bei sanfter Berührung: Das Köpfchen des Brennhaares bricht glasartig ab; im Auflichtmikroskop können die Kinder sogar den Austritt der Flüssigkeit beobachten.



Sandini Scan&Pdf 2019

FÜHLEN & SPIEL

WETTEN, DASS!

Mutproben mit der Brennnessel.

Alter: ab 6 Jahren
Material: ein Plätzchen, auf dem Brennnesseln wachsen, Tuch zum Augenverbinden, frische Spitzwegerichblätter

Wetten, dass ich ...

1. eine Brennnessel streicheln kann.
2. ein rohes Brennnesselblatt essen kann.
3. eine Brennnessel mit bloßen Händen pflücken kann.
4. dreimal mit verbundenen Augen um eine Brennnesselstaude herumgehen kann, ohne anzustoßen.

Lösungen

1. Brennnesselblätter vom Stängel nach außen hin streicheln, dann tun die Härchen nichts (stehen in diese Richtung). Das Blatt fühlt sich wie ein weiches Fellchen an.
2. Das gepflückte Brennnesselblatt von der Spitze her unterseits eng einrollen und zerkauen. Durch das Einrollen werden die Brennhaare zerstört.
3. Luft anhalten und fest pflücken. Automatisch wird viel fester zugegriffen und damit die feinen Brennhaare zerstört, so dass sie die Haut nicht mehr ritzen können
4. Im Brennnesselkarussell nicht schwindlig werden!

Hinweis: Sollte doch etwas passieren – Spitzwegerichblatt auf die brennende Stelle einreiben!



POLLENWOLKE

Die Brennnessel hat winzige Blüten, die wie Perlenschnüre aus den Blattachsen hängen. Die große Brennnessel bildet männliche und weibliche Blüten aus, die entweder getrennt oder beide gemeinsam an einer Pflanze stehen.
Die Blüten sind sehr reduziert, denn sie bestehen hauptsächlich aus Fruchtknoten mit fädig zerteilter Narbe (weibliche Blüten) oder aus 4 Staubblättern (männliche Blüten).
An sonnigen Tagen blühen ab Mai viele männliche Blüten auf: Die Staubblätter sind wie Springfedern eingekrümmt und stehen bei Reife unter Spannung. Es genügen geringe Erschütterungen (z.B. Luftbewegungen) und Sonnenschein, dass die Staubfäden nach außen schnellen und die Staubbeutel explodieren lassen. Dabei schießen Pollenwolken in die Luft, die der Wind auf die weiblichen Blüten überträgt (Windbestäubung) und diese befruchtet.
Im Spätsommer hängen als Ergebnis viele Brennnesselsamen an den weiblichen Pflanzen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

SEHEN & HÖREN

STAUBWÖLKCHENEXPLOSION

Eiförmige Pollenwolken entweichen eindrucksvoll!

Alter: ab 5 Jahren
Material: blühende Brennnesseln, Lupe, Sonnenschein (am besten vormittags, wenn die Sonne gerade so richtig herauskommt; die feuchte Morgenluft wird dann trockener und bringt die Staubbeutel zum Explodieren), evtl. schwarzes Papier

Die Kinder forschen mit Lupen ausgerüstet männliche und weibliche Brennnesselblüten aus. Die weiblichen Blüten sind weißgrün-fädig (aufgrund der Narben), die männlichen grünrötliche Kügelchen.
Die Kinder setzen sich bei strahlendem Sonnenschein vor „reife" männliche Blüten und warten. Bei jedem Windhauch puffen kleine gelbliche Staubwölkchen in die Luft. Manchmal sind sogar kleine Mini-Schüsse zu hören. Durch Schütteln und Trampeln dürfen sie ein bisschen nachhelfen.
Die Kinder können Brennnesseln mit reifen Blüten auch in eine Vase auf schwarzes Papier (besser sichtbar!) ins Zimmer stellen und dort in Ruhe die Mini-Explosionen beobachten. Das schwarze Papier wird bald mit gelbem Blütenstaub und leeren Staubbeutelhüllen belegt sein. Die ursprünglich kugeligen Blüten sind zu kleinen Sternchen geworden.

SCHMETTERLINGSWEIDE

Raupen von ca. 50 Schmetterlingsarten ernähren sich von Brennnesseln. Viele von ihnen, z. B. Admiral, Tagpfauenauge, Kleiner Fuchs und Landkärtchen, haben ausschließlich die Brennnessel als Futterpflanze. Sie machen sich gegenseitig auch keine Konkurrenz, denn sie bevorzugen jeweils andere Brennnessel-Wuchsorte: Zum Beispiel leben die Raupen des Kleinen Fuchses an jungen frischgrünen Brennnesseln (vorher gemäht oder von Vieh abgefressen), die der prallen Sonne ausgesetzt sind; die Raupen des Tagpfauenauges bevorzugen Brennnesselstauden an Bachufern und in geschlossener Vegetation.
Fast auf jeder Brennnessel sind Fraßspuren einzelner Insekten zu sehen. Sie haben dabei eine Strategie entwickelt, die Brennhaare zu umgehen: Sie fressen um die Haare herum und ziehen dabei die Wege entlang den Blattnerven und Blatträndern vor, wo sich keine Brennhaare befinden.



Sandini Scan&Pdf 2010

SEHEN & EXPERIMENT

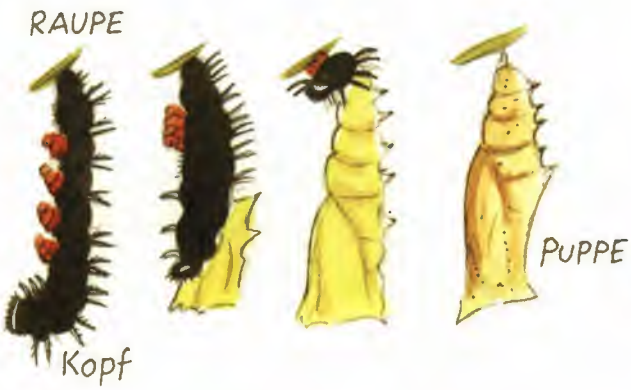
RAUPENZUCHT

Miterleben wie die Raupe durch Brennnesselfütterung zum Schmetterling wird!

Alter: ab 3 Jahren
Material: Brennnesselstauden mit Raupen (am häufigsten sind die schwarzen Raupen des Tagpfauenauges, besonders im Juni, zu finden), Glas mit Wasser, Karton, Plastikfolie oder Moskitonetz

Die Brennnesselstaude samt 1–2 Raupen in ein Wasserglas stellen.
Einen großen Karton durchlöchern, den Deckel abschneiden, die Brennnessel hineinstellen und die offene Vorderfront mit Plastikfolie oder Moskitonetz abdichten.
Die Raupen jeden Tag mit frischen Brennnesseln füttern und ihre Weiterentwicklung über die Puppe bis zum Schmetterling beobachten.

Was passiert?
Mehrmals streift die wachsende Raupe ihr zu eng gewordenes Hemd ab. Nach ca. 2 Wochen heftet sie sich fest und verpuppt sich. Sie hängt kopfüber und sieht wie eine „Mini-Fledermaus" aus. Nach wiederum 2 Wochen schimmern bunte Flügelflecken durch die Puppenhülle. Dann dauert es nicht mehr lange, dass diese reißt, der wunderschöne Schmetterling heraus kriecht und schon nach kurzer Zeit fliegt.



ESSELN ESSEN NESSELN NICHT, MENSCHEN SCHON!

Schon bald nach der Schneeschmelze, im März, sehen die ersten Triebspitzen der Brennnessel, die noch einen rötlichen Schimmer haben, aus der Erde. Sie sind eine Spezialität, Suppen und Kuchen daraus schmecken wunderbar nussig und sind sehr gesund. Die Brennnessel enthält viel Vitamin C, A und Mineralstoffe, wirkt blutreinigend, entzündungshemmend und gibt wieder neue Kraft. Nur roh sollte sie nicht genossen werden, denn da würden die Brennhaare doch etwas stören ...
Für Inder und Tibeter ist die Brennnessel bis heute eine heilige Pflanze. Die Hänge des heiligen Berges sind dort mit Brennnesseln bedeckt. Pilger und Einsiedler sollen sich jahrelang nur von Brennnesselblättern und -samen ernährt haben. Es wird erzählt, dass ein berühmter tibetischer Dichter so viele Brennnesseln gegessen habe, dass sich seine Haut grün verfärbte. Das ist natürlich übertrieben, aber dass die Brennnessel eine Färbepflanze ist, das stimmt!
Auch die Samen der Brennnessel sind essbar und sehr gesund (Vitamin E, Mineralstoffe). Sie lassen sich im Herbst bis in den Winter hinein ganz leicht von den Rispen abrubbeln, schmecken ähnlich wie Sesam und knacken so schön im Mund. Die Blätter und Blüten der Taubnessel sind ebenfalls Unkräuter zum Genießen!



Sandini
Scan&Pdf
2010

SCHMECKEN

NESSELDELIKATESSEN

Alter: ab 5 Jahren (mithilfe eines Erwachsenen)
Hinweis: Im Frühjahr die kurzen frischen Triebe sammeln (bis max. 20 cm hoch). Handschuhe anziehen! Bereits beim Übergießen mit heißem Wasser werden die Brennhaare samt ihrem Inhalt zerstört.

Brennnesselernte ist über das ganze Jahr möglich, solange sie immer wieder abgeschnitten werden. Die Brennnessel treibt nämlich immer wieder junge Triebe aus. Wer also einen Brennnesselbusch im Garten hat, kann ständig Nachschub holen.
Brennnesselnüsschen sind im Herbst erntereif. Sie sind nun braun und nicht mehr grün. Aber auch im Winter, wenn die Brennnesseln bereits ihre Blätter verloren haben, bleiben sie noch lange an den Rispen hängen.
Hinweis: In Bezug auf Schmetterlinge können Brennnesseln im Sommer mit ruhigem Gewissen geerntet bzw. abgemäht werden – die Raupen bevorzugen junge grüne Triebe (siehe Notizzettel: Schmetterlingsweide).

BRENNNESSELSUPPE

Eine richtige Gründonnerstagssuppe.

Zutaten: ca. 250 g junge Brennnesseltriebe, 1/4 l Milch, 1/4 l Gemüsebrühe (aus Suppenwürfel), Butter, Zwiebel, Muskatnuss

Brennnesselblätter waschen (mit Gummihandschuhen), in einen Topf mit Suppe geben und 5 min darin dünsten. Zwiebel fein hacken, mit Butter weich dünsten, Brennnessel-Suppenmischung und Milch darüber gießen und ca. 5 min kochen. Das Ganze mit dem Stabmixer pürieren und mit Salz und Muskatnuss abschmecken.



GRÜNE CHIPS

Das essen Japaner mit Sojasauce!

Zutaten: junge Brennnesselblätter, Salz, Pfannkuchenteig (150 g Mehl, 3 Eier, 0,3 l Milch, Prise Salz), Fett

Blätter mit dem Schnitzelklopfer leicht klopfen (nun brennen sie nicht mehr!), salzen, in Pfannkuchenteig tauchen und in heißem Fett ausbacken (bzw. frittieren).

NESSELJOGHURT IN PFIRSICH

Grünes Joghurt mit orangener Hülle!

Zutaten: ¼ l Naturjoghurt, Staubzucker, Pfirsichkompott (Hälften), 1 Handvoll junge Brennnesselblätter, Brennnesselsamen, Taubnesselblüten

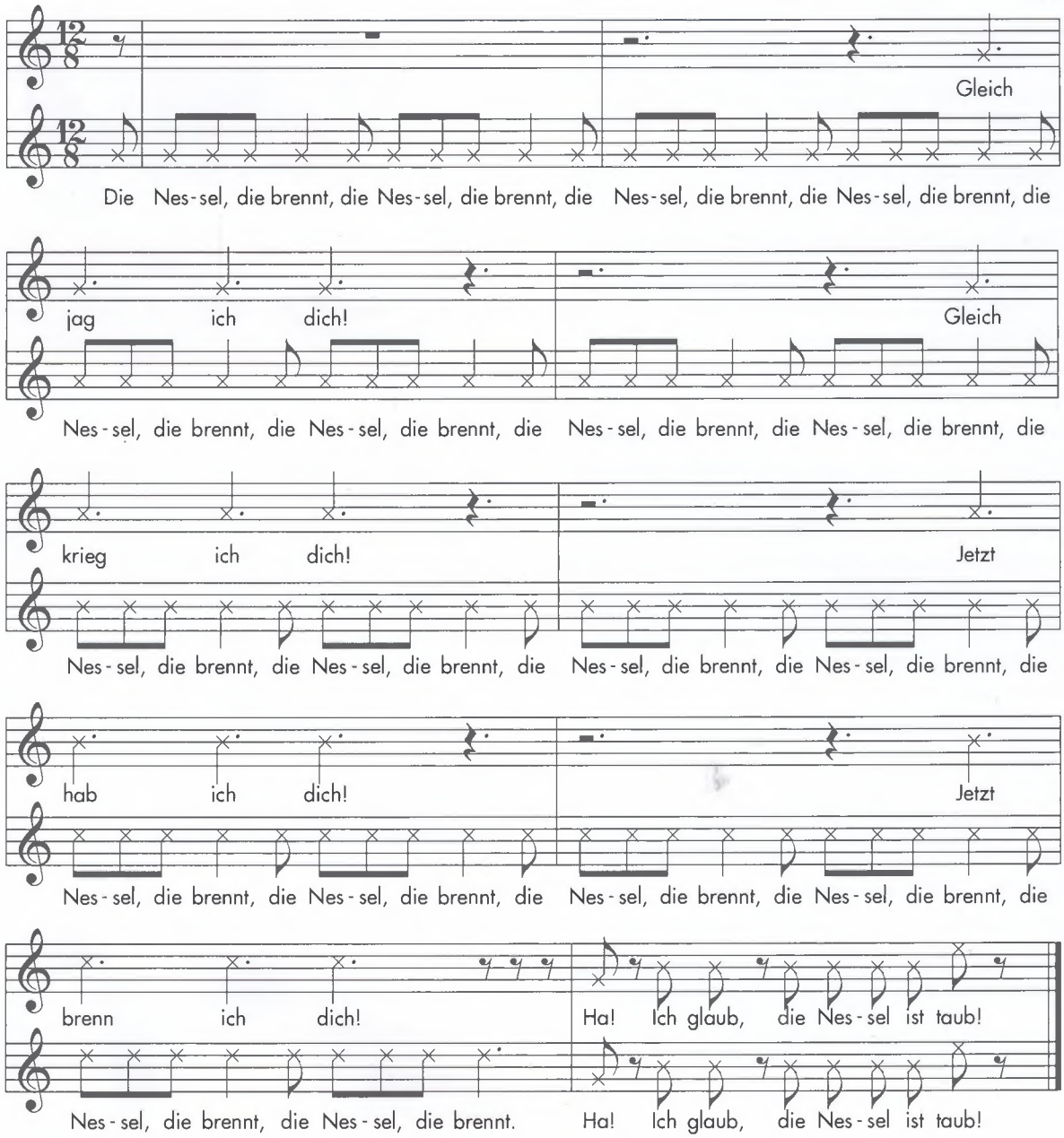
Brennnesselblätter blanchieren (mit kochendem Wasser übergießen), die Blätter herausfischen, zum Joghurt geben und fein pürieren.
Das Nesseljoghurt je nach Geschmack süßen. Pfirsichhälften wie Schüsseln auflegen, mit dem Joghurt füllen und mit Brennnesselsamen und/oder Taubnesselblüten bestreuen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

LIED

JETZT BRENN ICH DICH!

Text und Musik: Jürgen Geißelbrecht



Sandini
Scan&Pdf
2010

DIE TAUBE NESSEL

Eine brennhaarlose (taube!) Nessel ist die Taubnessel. Sie ist keine Brennnesselverwandte, sieht ihr aber sehr ähnlich. Statt den Brennhärchen besitzen Stängel und Blätter einen weichen Flaum. Taubnesselblüten sind lilafarben, wie kleine Schuhe geformt und schmecken aufgrund ihres Nektars süß.

SPIEL

OH DU SCHRECK!

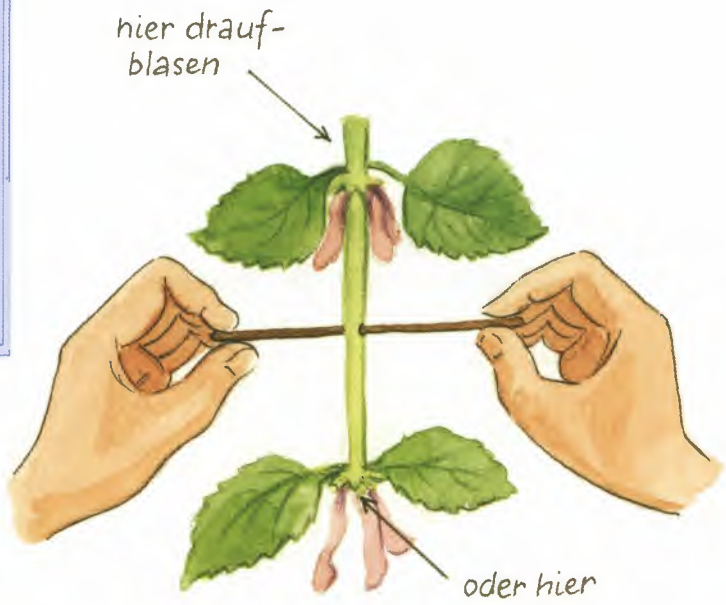
Mit einer „tauben Brennnessel" können sich Kinder schrecken und necken.

Alter: ab 4 Jahren
Material: Taubnesseln, Handschuh
Musik: Lied: Jetzt brenn ich dich!

Die Kinder verwenden Taubnesseln als Schreckmittel. Sie zupfen ihnen die Blüten ab, sodass sie auf den ersten Blick wie Brennnesseln aussehen.
Dazu können sie sich in zwei Gruppen aufteilen und dazu das Lied „Jetzt brenn ich dich!" singen und spielen.

Gruppe 1: *Die Nessel, die brennt, die Nessel, die brennt, ...*
Gruppe 2: schleicht sich in Zeitlupe an, setzt mit *Gleich jag ich dich ...* ein und neckt mit „tauben Brennnesseln" die Kinder von Gruppe 1.
Gruppe 1: versucht den Brennnesselkindern auszuweichen.
Gemeinsam: *Ha, ich glaub, die Nessel ist taub!*

NESSEL-WINDRAD



SPIEL

NESSEL-WINDRAD

Ein einfaches Kinderspiel mit der tauben Nessel aus Omas Zeiten.

Alter: ab 4 Jahren
Material: Taubnesseln, dünne Ästchen

Von einer Taubnesselpflanze ein Mittelstück (zwei Blatt- bzw. Blütenquirle mit dem Stängelteil dazwischen) abzwicken. Durch die Stängelmitte des Taubnesselstücks ein dünnes, festes Ästchen stecken.
Mit beiden Händen die Enden des Ästchens nehmen und auf den oberen oder unteren Wirtel blasen.
Die Nessel dreht sich in die eine (oder in die andere) Richtung wie ein Windrad.

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Sofern die Brennnessel im eigenen Garten nicht sowieso irgendwo zugegen ist, eignet sich für ihren Anbau ein tiefgründiges, nährstoffreiches und nicht zu trockenes Fleckchen Garten. Brennnesseln wachsen aber auch im Putzkübel auf dem Balkon. Sie lassen sich ganz einfach von Ort zu Ort versetzen.
- Die Brennnessel kann sich durch Achselsprosse vermehren: Stängel durch äußere Einwirkung in die Waagrechte bringen (ohne ihn zu entwurzeln). Es bilden sich aus den Sprosspunkten heraus neue Wurzeln.
- Brennnesseljauche ist das Beste für Blumen- und Gemüsegarten. Die in den Brennnesseln enthaltene Kieselsäure festigt die Zellwände der damit gegossenen Pflanzen und schützt sie so vor Insektenbefall. Außerdem löst die Jauche Nährstoffe (die Brennnessel ist ein Stickstoffsammler) heraus und ergibt dadurch tolle Düngewirkung.



GÄRTNEREI & RIECHEN

NESSEL-KRAFTBRÜHE

Hier „kochen" Kinder eine schäumende Stinkbrühe. Damit können sie ihre Gartenpflanzen verwöhnen.

Alter: ab 5 Jahren
Material: großer Plastikeimer, 1 Kübel Brennnesseln, evtl. Gesteinsmehl, Regenwasser, Stock (zum Umrühren)

Brennnesseln mit Regenwasser in den Kübel füllen und mindestens 10 Tage (max. 3 Wochen) lang in der Sonne stehen lassen. Immer wieder einmal umrühren.
Die Brennnesseln beginnen zu gären d.h. es entwickelt sich Schaum und benebelnder Geruch. Stinkt es gar zu arg, etwas Gesteinsmehl darauf streuen.

Ob die Kraftbrühe reif ist, ist daran erkennbar, dass sie dunkle Farbe angenommen hat und nicht mehr schäumt.
Die entstandene Stinkerbrühe 1:10 mit Wasser verdünnen und die Pflanzen damit gießen (pur ist sie zu scharf). Sie werden es mit Gesundheit, Wachstum und Blüte danken!
Hinweis: Bohnen, Erbsen, Zwiebeln und Knoblauch vertragen die kräftige Brühe nicht.

Sandini
Scan&Pdf
2010

HIRTENTÄSCHEL – UNERMÜDLICHES HERZKRAUT

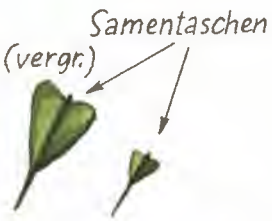
Kinder mögen das Hirtentäschel, obwohl es ein sogenanntes Unkraut und ziemlich unscheinbar ist. Die Herzchenfrüchte sind schon für Kindergartenkinder ein sicheres Erkennungsmittel, sie können damit spielen und sie schmecken. Das praktische daran ist: Das Hirtentäschel wird niemals müde, es blüht und fruchtet und blüht und fruchtet und ... – macht nicht einmal eine Winterpause!

Steckbrief

Ein- bis zweijähriges Kraut

Wo zu finden?
an Weg- und Ackerrändern,
an offenen Flächen,
in Gärten







Blüte



Was ist noch besonders?

- Heilkraut mit blutstillender Wirkung
- sehr anpassungsfähig

Blatt: Rosette, verschiedenblättrig (Rosettenblätter fiederteilig, Stängelblätter lanzettlich)

Blüte: unscheinbar klein, weiß, in lockeren Trauben

Stängel: mehr oder weniger lang, mit gestielten Blüten bzw. Früchten

Frucht: gestielte herzförmige Schötchen = Täschchen, mit zahlreichen winzigen Samen

Wurzel: Pfahlwurzel



Sandini Scan&Pdf 2010

DIE HIRTENTASCHE

Die herzförmigen, platten Früchte des Hirtentäschels erinnern in ihrer Form an die früher von Hirten getragenen Ziegenfelltaschen. Dadurch kam das Hirtentäschel zu seinem Namen.
Die Täschchen bzw. Herzchen sind beliebte Spielobjekte.
Bei Reife zerfallen die Herzchen genau in der Mitte. Gleichzeitig werden zahlreiche gelbbraune ovale Samen entlassen. Zurück bleibt nur eine pergamentartige Zwischenwand.
Die Samen sind reich an Senfölen und können als Pfefferersatz dienen.



SPIEL

HERZKRAUTSPIELE

Kindergartenkinder mögen die Herzchenfrüchte – noch dazu wenn damit gespielt werden kann!

Alter: ab 3 Jahren

ENGEL ODER BENGEL?

Material: ein Plätzchen, wo Hirtentäschel wachsen (blühen und fruchten – aber das tun sie sowieso immer), Tuch zum Augen verbinden

Einem Kind werden die Augen verbunden. Nun soll es etwas vom Hirtentäschel abreißen. Erwischt es eine Blüte, so ist es ein Engel, pflückt es ein Täschchen – ein Bengel!

KINDERRASSEL

Hier rasseln die Samen in den reifen Samentäschchen.

Material: reife trockene, braune Samenstände des Hirtentäschels

Die Kinder streifen den Samenstand des Hirtentäschels mit ihrer Hand langsam von oben nach unten, ohne die Schötchen abzuziehen. Sie drehen den Stängel in den Händen hin und her und erhalten die kleine Rassel.
Besonders deutlich ist das Geräusch, wenn die Kinder die Rassel nah ans Ohr halten.

SCHMECKEN

GEFÜLLTE HIRTENTASCHEN

Das Hirtentäschel als Gewürzersatz: Statt Pfeffer die Samen, statt Senf die Früchte und statt Rettich die jungen Blätter!

Alter: ab 5 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: allerlei vom Hirtentäschel (junge Blätter, Früchte, Samen), Blätterteig, Schafskäse, Tomaten, Salz, große herzförmige Ausstechform, 1 Ei zum Bestreichen

Tomaten und Schafskäse in kleine Würfel schneiden und vermischen.
Blätterteig ausrollen und Herzen ausstechen. Tomaten-Käsemischung in die Mitte des Herzchens geben und mit Hirtentäschel und Salz würzen. Ein weiteres Herz als Deckel darauf legen, die Ränder fest drücken und mit verquirltem Ei bestreichen. Im Ofen so lange bei 180 °C backen, bis die Hirtentaschen goldgelb gebacken sind. Schmecken auch kalt.

Sandini Scan&Pdf 2010

„Wie das Hirtentäschel in die Welt kam“

(Evamarie Taferner)

Vor vielen Jahren lebte ein Hirtenjunge in unserem Land. Laurenz, so hieß er, hütete eine große Schafherde. Da waren auch schwarze Böcke und rahmweiße, sanfte Lämmer darunter. Die Tiere gehörten nicht ihm, sondern den Bauern, die rund herum ihre kleinen Häuser hatten. Reich war keiner von ihnen, aber zufrieden.
Beim Hüten der Schafe halfen ihm zwei Hunde. Rex, der Vater, und Ronni, sein Sohn. Sie waren sehr gelehrig und gehorchten Laurenz aufs Wort.

In diesem Jahre brannte die Sonne unermüdlich auf das Land. Es herrschte Dürre und nicht nur Pflanzen, die viel Wasser zum Leben brauchten, verdorrten in der Hitze.
So musste Laurenz weite Strecken zurücklegen, um genug Gras für seine gefräßige Herde zu finden.
Es ging gegen Mittag, als er ein schattiges Plätzchen auf einer kleinen Anhöhe aufsuchte. Von hier konnte er die grasenden Schafe gut im Auge behalten. Am Fuß des Hügels entsprang eine Quelle, die durch die Trockenheit beinahe versiegt schien. Aber für die genügsamen Tiere reichte sie gerade noch. Auch Laurenz füllte sich seinen Becher voll. Dann nahm er aus seinem selbst genähten Fellsack Brot und Käse und ließ es sich schmecken. Auch den Hunden gab er mitgebrachtes Futter.
Stille lag über der Natur, kein Lüftchen regte sich. Da nahm er seine Flöte aus der Tasche und begann eine wehmütige Melodie zu spielen.
Plötzlich durchfuhr ein ängstlicher Schmerzensschrei die Stille. Hatte sich ein Schaf verletzt? Die Hunde sprangen verstört auf und hetzten mit wilden Sprüngen in die Richtung, woher der Schrei gekommen war. Auch Laurenz eilte ihnen nach. Als er näher an diese Stelle herankam, welche die Hunde vorsichtig umkreisten, sah er zu seiner Überraschung ein junges Mädchen mit verletztem Fuß am Boden liegen.
„Laurenz, hilf mir“, rief es ihm zu. Wieso wusste das Mädchen seinen Namen? Er hatte noch nie ein so schönes Wesen gesehen, so zart und engelsgleich, mit wundervollen Augen und wallendem Lockenhaar. Verlegen starrte er es an.
„Du kannst doch auch deinen Schafen helfen, wenn sie sich verletzt haben, bitte hilf auch mir!“ Ihr flehentliches Bitten gab ihm den Mut, seine Salben und Tränklein aus seiner Tasche zu nehmen, die blutende Wunde zu reinigen, mit Salbe zu bestreichen und zu verbinden. Ganz seltsam war ihm dabei zumute.
„Ich heiße Heliane und kenne dich gut, Laurenz“, plauderte sie währenddessen, „ich weiß um dein gutes Herz und deine Liebe zu Tieren und Pflanzen. Ich war für dich immer unsichtbar, nur durch mein Missgeschick musste ich mich zu erkennen geben.“
Während Laurenz die Wunde fertig verband, betrachtete sie seine Tasche. „Die gefällt mir, Laurenz, hast du sie selbst genäht?“ Als er bejahte, sagte sie zu seinem großen Erstaunen: „Könntest du auch für mich eine solche Tasche nähen? Vielleicht hast du auch einen Wunsch, den ich dir erfüllen kann?“

SandInf Scan&Pdf 2010

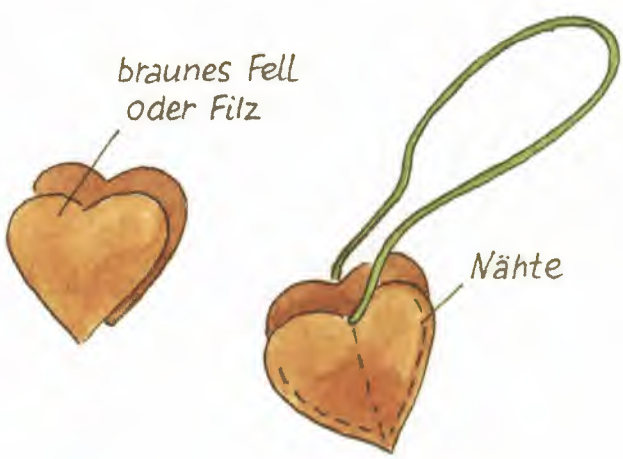
Da sprach er von seinem Kummer über das trockene Land. Traurig nickte Heliane und sagte „Ich will versuchen, dir ein wenig zu helfen, Laurenz, vielleicht gelingt es mir. Spiel mir zum Abschied noch auf deiner Flöte, es wird nach mir gerufen, ich muss dich verlassen." Während Laurenz nach seiner Flöte griff, war sie entschwunden.
Hatte er das alles nur geträumt?
Am Abend ging er jedoch sofort daran, eine Hirtentasche zu nähen, die schöner als alle bisherigen werden sollte. Stand doch so viel auf dem Spiel!
Endlich war sie fertig und er zog mit seinen Schafen auf den Platz, wo er Heliane damals gefunden hatte. Dort legte er die Hirtentasche ab. Er wünschte so sehr, sie würde sich wieder zu erkennen geben. Da hörte er in der Ferne eines seiner Schafe blöken. Während er sein Augenmerk auf das Schaf richtete, strich ein sanfter Wind über ihn hinweg und trieb ihm einen würzigen Duft von Kräutern zu. Die Glut der Mittagssonne brannte auf ihn nieder, und die Tasche war verschwunden.
Aber was war das? Obwohl es nicht geregnet hatte, wuchs üppiges Grün aus dem Boden und die Quelle sprang frisch und kalt zwischen den Steinen hervor.
Als er nach einigen Tagen wieder hierher kam, war der ganze Hügel grün geworden und die Schafe freuten sich über die saftiggrünen Pflanzen. Als Laurenz die Kräuter näher betrachtete, sah es so aus, als trügen sie alle anstatt der Blüten kleine Hirtentäschchen.
Er wusste nun, dass dies der Dank der Fee Heliane war!

BASTELN

TASCHE DES HIRTEN

Alter: ab 5 Jahren
Material: braunes (Kunst-)Fell oder Filz, braune Wolle, Schere, Nadel, Faden

Aus dem Fell oder Filz laut Vorlage die Taschenteile ausschneiden und zusammennähen. Auch die Herzchenmitte mit einer Naht durchziehen, sodass die Tasche 2 Fächer bekommt. Aus der braunen Wolle drehen die Kinder Schnüre, die sie als Henkel an die Tasche nähen.



Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Das Hirtentäschel ist praktisch überall zu finden, wo magerer Boden und noch keine geschlossene Pflanzendecke vorhanden ist. Sollte es im Garten ausnahmsweise nicht vorkommen, ist ein Ausgraben und Umsetzen kein Problem.
- Auf fetten, feuchten Böden wächst es bis zu einem halben Meter hoch und verzweigt sich reich. Auf mageren, trockenen Flächen findet es sich in kleiner unverzweigter Form. Im Steingarten ist es hübsch anzusehen.



UNERMÜDLICH ANPASSUNGSFÄHIG!

Der Grund für das häufige Vorkommen des doch so zarten Hirtentäschels liegt an seiner vielfachen Anpassungsfähigkeit:
Es blüht und keimt das ganze Jahr hindurch, sogar im Winter und unter dem Schnee. Die Keimung passiert in mehreren Wellen, fast das ganze Jahr hindurch. Pro Jahr sind bis zu 4 Generationen möglich.
Während im unteren Teil des Blütenstandes schon die Samen heranreifen bildet der obere Teil unentwegt bis in den Herbst hinein weiße Blüten. Das Hirtentäschel bringt es dadurch auf bis zu 60.000 Samen pro Jahr. Die verschiedenartigsten Verbreitungsmöglichkeiten, nämlich Windverbreitung, Tier- und Menschenverbreitung (durch klebrige Samen) sowie Regenverbreitung (Wassertropfen lassen den Fruchtstiel zurückschnellen und schleudern so die Samen weg) vervollkommnen die Anpassungsfähigkeit.

GÄRTNEREI & EXPERIMENT

DER MAGERE UND DER FETTE HIRTE

Dass das Hirtentäschel sehr unterschiedlich aussehen kann, erfahren Kinder in dieser gärtnerischen Aktion.

Alter: ab 5 Jahren
Material: Blumentöpfe mit verschiedenen Materialien (Kompost, Blumenerde, Sand, Kies), Hirtentäschelsamen

Die Kinder säen Hirtentäschelsamen in die Blumentöpfe, die vorher mit unterschiedlichen Materialen befüllt wurden.
Sie gießen die Topfkulturen regelmäßig und schlagen Wetten ein, welcher „Hirte" am fettesten, verzweigtesten, längsten ... wird.

Sandini
Scan&Pdf
2010

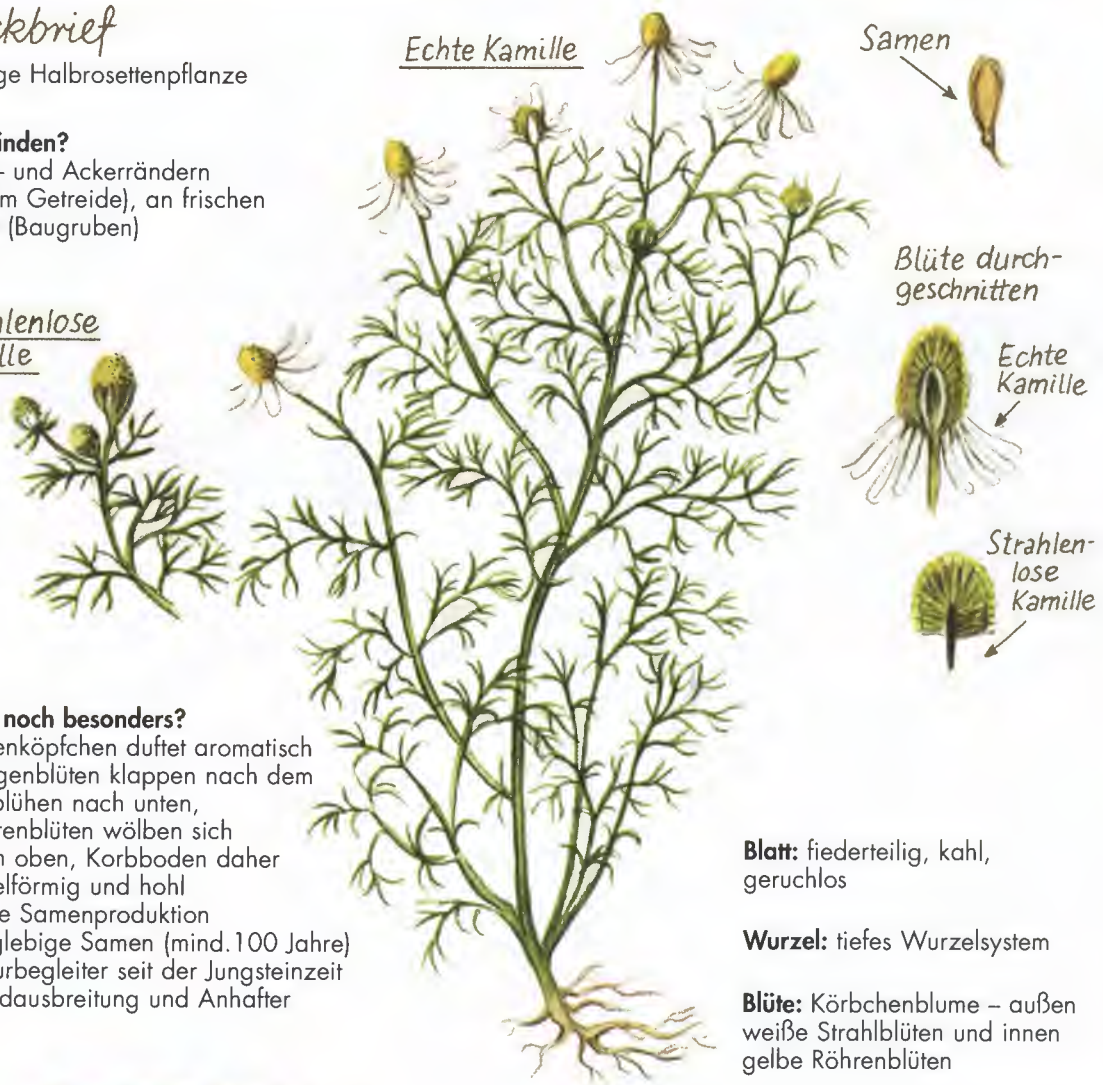
KAMILLE – DUFTENDE PIONIERIN

Werden irgendwo ein paar Lastwagen Erde angehäuft, so ist die Kamille eine der ersten Pionierpflanzen, die hier Fuß fasst. Sie ist auf Ödland, Äckern, Schuttplätzen und anderen unwirtlichen Stellen oft massenhaft zu finden und wartet nur darauf, geerntet zu werden. Der wohlige Duft, den sie ausströmt, tut dem Gemüt gut und Kinder mögen ihn auch!

Steckbrief

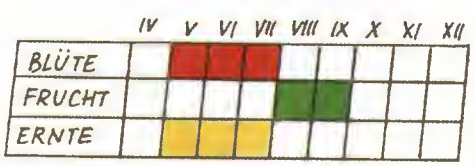
Einjährige Halbrosettenpflanze

Wo zu finden?
an Weg- und Ackerrändern (vor allem Getreide), an frischen Brachen (Baugruben)



Was ist noch besonders?

- Blütenköpfchen duftet aromatisch
- Zungenblüten klappen nach dem Aufblühen nach unten, Röhrenblüten wölben sich nach oben, Korbboden daher kegelförmig und hohl
- Hohe Samenproduktion
- Langlebige Samen (mind. 100 Jahre)
- Kulturbegleiter seit der Jungsteinzeit
- Windausbreitung und Anhafter



Blatt: fiederteilig, kahl, geruchlos

Wurzel: tiefes Wurzelsystem

Blüte: Körbchenblume – außen weiße Strahlblüten und innen gelbe Röhrenblüten

Samen: winzigkleine einsamige Nußfrücht

Sandini Scan&Pdf 2010

DER HEILENDE DUFT

Der Name der Kamille hat seinen Ursprung im Griechischen, was soviel wie „Niedriger Apfel" bedeutet. Der Kamillenduft ist frischem Apfelgeruch auch wirklich ähnlich. Dafür verantwortlich sind die in der Kamille enthaltenen ätherischen Öle, die eine stark entzündungshemmende Wirkung haben. Die Echte Kamille ist deshalb ein altes Naturheilmittel. Auch den Haaren tut Kamille gut. Spülungen mit Kamillenaufguss machen blonde Haare noch heller und leuchtender.

Der allseits bekannte und bewährte Kamillentee ist ein besonders angenehmer Kamillen-Duft-Entfalter, solange er nicht zu lange zieht. (Für eine Tasse 4 Blütenköpfe nehmen, 4 min ziehen lassen und mit Honig süßen.)

Verwendet werden nur die Blütenköpfe der Kamille. Am wertvollsten sind jene Blüten, deren Strahlenblüten bereits nach unten geklappt sind (bei den frisch aufgeblühten stehen sie waagrecht). Die gelben Röhrenblüten sind das eigentliche Heilmittel, es schadet aber nicht, wenn die weißen Zungenblüten mit verwendet werden. Wenn nach der Ernte die Blütenköpfe abgezupft werden, knackt es so schön und beim Zerreiben entfaltet sich der Duft besonders stark.

BASTELN & RIECHEN

DUFTENDE PAPETERIE

Kamillenduft und -farbe verschicken oder verschenken ...

KAMILLENKÖPFCHENKARTEN

Alter: ab 5 Jahren
Material: frisch gepflückte Kamillen (noch nicht zu reif, sonst zerfallen die Blütenköpfchen), Karten, Zeichenkarton, Klebstoff, Farbstifte

Die Kinder zupfen Kamillenblüten ab und gestalten damit duftende Karten oder Bilder: Sie kleben Blüten so aneinander, dass sie ein bestimmtes Muster oder Symbol ergeben, z. B. eine Spirale, eine Sonne ... Fehlende Teile ergänzen sie mit Farbstiften.

KAMILLENSANDBILD

Alter: ab 3 Jahren
Material: Kamillenblüten, feines Sieb oder Mörser, Klebestift oder Tapetenkleister, Borstenpinsel, Zeichenkarton



Sandini Scan&Pdf 2010

Kamillenblüten abzupfen und trocknen lassen, bis sie sich zu „Sand" verbröseln lassen.
Die Kinder drücken die getrockneten Blüten durch ein feines Sieb, aus dem duftender feinster „Kamillensand" rieselt. Oder sie reiben feines Kamillenpulver im Mörser.
Sie bestreichen einen Karton mit einem Klebstoffmuster (Ringe, Streifen ...) und streuen Kamillensand darüber. Den nicht anhaftenden Teil abschütteln und wieder verwenden.

SCHMECKEN & RIECHEN

KAMILLENHONIG

Die Kombination Kamille und Honig ist einfach unwiderstehlich!

Alter: ab 3 Jahren (mithilfe eines Erwachsenen)
Material: getrocknete Kamillenblüten, Mörser oder feines Sieb, 1 Gläschen Honig

Kamillenblüten im Mörser oder durch ein feines Sieb zu Pulver verreiben. Mit dem Honig vermengen. Gibt dem Honig eine besondere Note und hilft bei Husten.

BEWEGUNGSSPIEL

KAMILLENKREIS

Alter: ab 5 Jahren

Die Kinder stehen im Kreis. Jedes Kind überlegt für sich, welche Kamille es sein möchte. Ein Kind läuft schnell um den Kreis herum, tippt irgendwann ein Kind an und ruft einen Kamillennamen.

- Ist es der richtige Name, rennt dieses Kind hinter dem anderen her. Gelingt es ihm, das Kind abzuschlagen, bevor es die Lücke im Kreis erreicht hat, darf es zurück in „seine" Lücke und das Kind versucht sein Glück erneut ...
- Ist es der falsche Name, läuft es in entgegengesetzter Richtung um den Kreis. Wer von beiden zuletzt die Lücke erreicht, läuft weiter um den Kreis ...



DIE KAMILLE UNTER DEN KAMILLEN!

Die Echte Kamille kann leicht mit anderen kamillenähnlichen Pflanzen verwechselt werden. Das sicherste Erkennungsmerkmal ist außer dem aromatischen Duft das kegelförmige hohle Köpfchen.
Einige der häufigsten „Doppelgänger" sind:

- Die **Strahlenlose Kamille:** die weniger wirkungsvolle Verwandte, die immer auf Fahrwegen zu finden ist, weil sie den Tritt liebt. Sie besitzt **nur** gelbe Röhrenblüten. Sie ist der einzige Doppelgänger mit schwachem Kamillengeruch und hohlem Köpfchen.
- Die **Färberkamille**: die alte Färberpflanze besitzt dottergelbe Röhren- und Zungenblüten. Aus den flachen Blütenkörbchen kann gelber Farbstoff gewonnen werden.
- Die **Hundskamille** und die **Geruchlose Kamille**: sind Kamillenverwandte ohne den typischen Kamillengeruch, dafür mit etwas größeren Blüten – als Vasenblumen wunderschön und lange haltbar.

Sandini Scan&Pdf 2010

„Pech für Camilla“

(Evamarie Taferner)

Als Camilla vom Besuch bei ihrer besten Freundin heimkehrte, kam sie an einem Getreidefeld vorbei. Die Halme waren noch grünlich, aber den Rand des Feldes umsäumten üppige Kamillen. Sie leuchteten verführerisch mit ihren gelbweißen Köpfen zu ihr her. Riefen sie nicht: „Pflück uns Camilla, pflück uns, wir heißen wie du, bring uns zu deiner Familie, die freuen sich bestimmt?“

Ja, so dachte auch sie und fröhlich stapfte sie an den Rand des Feldes und machte sich ans Werk. Sie rupfte und zupfte, bis sie einen riesigen Strauß beisammen hatte. Mit zwei Armen musste sie ihn umfassen und der Weg nach Hause war noch weit.
„Die werden sich freuen“, dachte sie bei sich und freute sich schon jetzt auf die Überraschung, die sie allen bereiten würde.

Erhitzt durch die Last der Blumen stand sie vor der Wohnungstür. Ihr liebes Gesicht war verschwunden hinter der Blütenpracht. Was werden die jetzt wohl sagen?

Die kleine Schwester öffnete und erschrak. Sie lief zur Mutter und rief: „Da steht ein Kamillenkamel vor der Tür Mama!“ „Was sagst du da, ein Kamillenkamel?“ „Ja, schau mal, da kommt es schon herein!“

Camilla warf wütend ihren Strauß auf den Tisch. „Das ist doch allerhand, ich plage mich und ihr macht euch lustig über mich!“

„Aber nein, Camilla, wir lachen nicht über dich, aber sag, was hast du da nur angeschleppt?“
„Na Kamille, wir wollten doch die Blüten für Tee abzupfen, freust du dich nicht darüber?“
Wie lieb sie vor ihnen stand, mit ihrem roten Gesicht und über und über bestäubt mit Blütenstaub der Blumen, beinahe selber eine echte Kamille. Doch die Mutter hatte gleich gerochen, dass ihre kleine Tochter Hundskamille und nicht die echte, duftende Kamille, das Heilkraut, gepflückt hatte. Als Camilla das hörte, da war ihre Enttäuschung erst groß, aber dann wurde sie mit dem größten Stück Apfelkuchen, der gerade duftend aus dem Backofen kam, und einem Glas Holundersaft einfach hinunter geschluckt.

Die Mutter steckte die Hundskamille in einen mächtigen Krug und stellte ihn auf die Terrasse. Tagelang erfreute der Anblick die ganze Familie, nur Camilla murmelte leise, wenn sie davor stand: „Ich weiß nicht, warum du Hundskamille heißt, hundsgemeine Kamille solltest du heißen, dass du es nur weißt!“

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Echte Kamillen sind sehr einfach „anzubauen". Samen ab Ende März im Gemüsebeet ausstreuen, bald schon wird das Beet mit Kamillen „verunkrautet" sein. Die Samen sind noch dazu sehr lange haltbar – d. h. auch für die nächsten Jahre wird gesorgt sein. Doch keine Panik – die Echte Kamille ist kein aggressives Unkraut, das andere Pflanzen verdrängt. Im Gegenteil – sie kommt nur dort auf, wo gerade ein offenes Plätzchen ist. Sobald eine „stärkere Pflanze" da ist, lässt sie sich verdrängen.
- Die Echte Kamille liebt magere Böden sowie sonnig-heiße Standorte. Dort bleibt diese Pionierpflanze länger bestehen.
- Echte Kamillen sind einjährig, säen sich aber gerne aus.
- Die Färberkamille als Jungpflanze in der Gärtnerei kaufen. Sie liebt nährstoffreiche und steinig-flachgründige Böden. Wenn sich die Färberkamille wohlfühlt, gedeiht sie zu üppigen Blütenstauden. Alte Samenstände stehen lassen. Sie säen sich bereitwillig aus und machen in den folgenden Jahren noch viel Freude.



GÄRTNEREI

TEEGARTEN

Alter: ab 5 Jahren
Material: Samen und Jungpflanzen von Teekräutern (z. B. Kamille, Schafgarbe, Thymian, Baldrian, Pfefferminze), alte Teetassen oder Teekannen, Blumenerde, Holzstäbchen, wasserfester Stift, sonniges Plätzchen

Kräuter auf die vorbereitete Stelle einpflanzen. Dazwischen alte Teetassen oder Kannen zur Hälfte in die Erde eingraben, mit Blumenerde füllen und Teekräuter darin ansäen. Mit beschrifteten Holzstäbchen kennzeichnen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

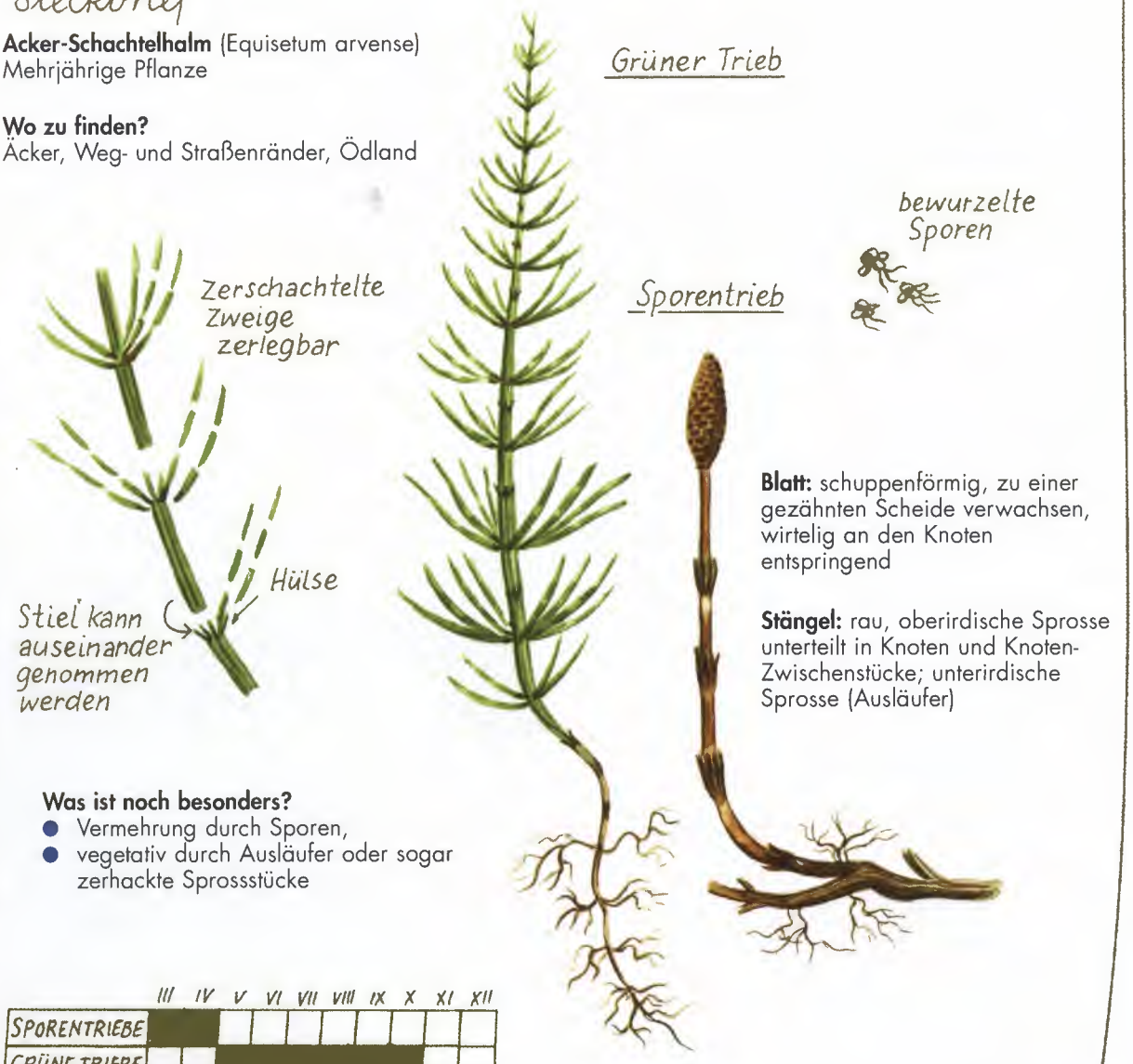
SCHACHTELHALM – ALTE SCHACHTEL

Der Schachtelhalm ist eine verschachtelte uralte Pflanze. In mächtigerer Form gab es ihn schon zur Zeit der Dinosaurier. Trotzdem hat er bis heute sein urzeitliches Aussehen bewahrt. Der am häufigsten bei uns vorkommende Acker-Schachtelhalm, von dem hier auch die Rede ist, wächst wie Unkraut und ist sehr vielseitig verwendbar: zum Spielen, Putzen, Färben, Heilen, Gestalten, Basteln und vieles mehr.

Steckbrief

Acker-Schachtelhalm (Equisetum arvense)
Mehrjährige Pflanze

Wo zu finden?
Äcker, Weg- und Straßenränder, Ödland



Blatt: schuppenförmig, zu einer gezähnten Scheide verwachsen, wirtelig an den Knoten entspringend

Stängel: rau, oberirdische Sprosse unterteilt in Knoten und Knoten-Zwischenstücke; unterirdische Sprosse (Ausläufer)

Was ist noch besonders?

- Vermehrung durch Sporen,
- vegetativ durch Ausläufer oder sogar zerhackte Sprossstücke

Sandini Scan&Pdf 2010

URZEITSCHACHTELHALME

Schachtelhalme gab es schon vor 400 Millionen Jahren. Genauso wie der Mensch sich weiterentwickelt hat, hat auch der Schachtelhalm sein Aussehen in den vielen Millionen Jahren von einem baumhohen Gewächs zu seiner heutigen Größe von maximal 2 Metern (mit Ausnahme einer tropischen Art) verändert. Die heutigen Schachtelhalme sind die letzten Überlebenden einer ehemals artenreichen Pflanzengruppe aus dem Perm und Karbon, der Zeit der Dinosaurier. Sie waren verholzt, erreichten Wuchshöhen bis zu 30 Metern und 1 Meter Stammdurchmesser und bildeten einen wichtigen Bestandteil der Steinkohlewälder. Unter den bei uns heimischen Schachtelhalmen ist der Ackerschachtelhalm der Häufigste. In Wäldern ist der sehr zarte Waldschachtelhalm anzutreffen, in feuchten Gebieten noch einige andere Arten (Riesen-, Sumpf- und Teichschachtelhalm).

Kleister laut Packungsanweisung anrühren. Zeitungs- oder Klopapier in Stücke reißen und mit dem Kleister zu einem zähen Brei vermischen bzw. kneten.
Auf der Platte modellieren die Kinder eine Urzeitlandschaft mit Bergen, Vulkanen, Seen, Flüssen ..., die sie nach dem Trocknen bemalen.
Aus den Schachtelhalmen entstehen „Urzeitwälder": Dafür vom Haupttrieb die Seitenäste bis zum innersten Knoten (dieser sollte bleiben) abzupfen und die Schachtelhalmbäume aufkleben (sehen auch getrocknet gut aus).
Aus den Resten des Papiermaschees modellieren die Kinder Saurier und andere fantasievolle Urzeittiere, die sie entsprechend bemalen.



BASTELN

DINOSAURIERLANDSCHAFT

Miniatur-Urzeitlandschaft als schöne Gemeinschaftsarbeit.

Alter: ab 4 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: Holzplatte oder fester Karton, Zeitungs- oder Klopapier, Tapetenkleister, Schachtelhalmtriebe, Klebstoff, deckende Farben

Sandini Scan&Pdf 2010

BEWEGUNGSSPIEL

TUNNELOSAURUS REX

Alter: ab 3 Jahren
Material: Stofftunnel (in Möbelhäusern günstig zu haben)

Die Spielleitung ernennt ein Kind zum Tunnelosaurus Rex. (Es bekommt den Stofftunnel so übergestülpt, wie es auf dem Bild zu sehen ist.) Die anderen sind pflanzenfressende Saurier, die vom Tunnelosaurus Rex gejagt werden, damit er sie verschlingen kann (indem er den Stofftunnel von oben über das Opfer stülpt).
Der Tunnelosaurus ist mit seiner Röhre zwar ziemlich unbeweglich, hat aber den Vorteil, dass er sich im Gegensatz zu den pflanzenfressenden Sauriern, die nur auf allen Vieren krabbeln können, aufrecht fortbewegen kann (sonst hat er keine Chance).
Sobald der Tunnelosaurus sein Opfer nur berührt, muss es erstarren und darf von ihm „verschlungen" werden. Nun wird das Opfer zum Tunnelosaurus ...

GEGLIEDERT UND GESCHACHTELT

Im zeitigen Frühjahr bildet der Acker-Schachtelhalm hellbraune gegliederte Sporentriebe. Sie sind chlorophyllfrei (daher nicht grün) und erinnern eher an Gliedertiere als an Pflanzen. Nach der Sporenreife sterben sie ab.
Einige Wochen später wachsen daraus unfruchtbare grüne Sommertriebe, die an kleine Nadelbäume erinnern. Sie sind photosynthetisch aktiv, quirlästig und geschachtelt.
Der Name „Schachtelhalm" kommt also daher, dass die Sprossachse wie ein Schaft in der von den Blättern gebildeten Scheide steckt. Sie kann herausgezogen und wieder zurückgesteckt werden.

EXPERIMENT & GÄRTNEREI

BIOSPRITZE

Schluss mit Pilzen, Läusen, Milben ...!

Alter: ab 5 Jahren
Material: 25 Sommertriebe des Acker-Schachtelhalms, Wasser, Kübel, Trichter, Spritzflasche

Die Triebe grob zerschneiden, in einen Kübel geben und mit 10 Liter Wasser übergießen.
Die Mischung 24 Stunden lang einweichen und anschließend eine halbe Stunde köcheln.
Absieben und abkühlen lassen.
Mit der fünffachen Menge Wasser verdünnt mit Hilfe eines Trichters in eine Spritzflasche füllen und als Biospritze gegen Pilzbefall, Krautfäule, Blattläuse und Milben verwenden.

SEHEN & SPIEL

VERSCHACHTELHALME

Ein Steckspiel der Natur: Schachtelhalme lassen sich auseinander- und wieder ineinanderschachteln.

Alter: ab 4 Jahren
Material: frische(!), lange, grüne Triebe des Ackerschachtelhalms, Schere

Jedes Kind bekommt einen grünen Schachtelhalmtrieb, schneidet die Seitenäste ab und zerlegt die verschachtelten Teile des Haupttriebes. Wer schafft es als erster, den Schachtelhalm wieder zusammenzusetzen?
Wer schafft den längsten Stängel aus einer großen Menge verschiedener Teilstücke?
Hinweis: Die Seitenäste lassen sich auch zerpflücken und wieder zusammensetzen, erfordern aber extreme Feinarbeit.

Sandini Scan&Pdf 2010

GLIEDERTIERE

Die „gliedertierische" Ähnlichkeit der Sporentriebe wird in dieser Aktion ausgenützt.

Alter: ab 5 Jahren
Material: Sporentriebe des Ackerschachtelhalms (Frühling!), schwarze Wolle, Schere

Aus den Sporentrieben oder aus ihren Teilstücken binden die Kinder Spinnen, Hundertfüßer und andere Gliedertiere.
Sehen richtig eklig aus!



ZINNKRAUT

Die grünen Sprosse des Schachtelhalms fühlen sich rau an, kein Wunder, besitzt er doch den höchsten Kieselsäuregehalt aller Gefäßpflanzen (10 %).
Die in den Zellwänden eingelagerte Kieselsäure dient der Pflanze selber als Festigkeit, den Menschen früher als sanftes Scheuermittel von metallenem Geschirr. Besonders Zinn machte der Schachtelhalm wieder schön glänzend, was ihm den Namen „Zinnkraut" eingebracht hat.
Wegen des hohen Gehalts an Kieselsäure wird der Acker-Schachtelhalm auch im Garten als biologisches Pflanzenschutzmittel und für Heilzwecke als Tee oder Bad verwendet. Er wirkt vor allem bei Blasen- und Nierenerkrankungen, als Mittel zur Blutstillung und gegen Rheuma und Gicht. Die grünen Sprosse besitzen auch färbende Eigenschaft.

KUNST

EQUISETUM

Die grünen Triebe erinnern an Pferderosshaare (daher der lateinische Name „Equisetum"). Warum nicht gleich daraus ein Pferd auf Papier bringen?

Alter: ab 6 Jahren
Material: frische grüne Ackerschachtelhalmtriebe, Klebstoff, festes Papier, evtl. selbstklebende Folie

Aus Schachtelhalmstücken die Umrisse eines Pferdes auf das Papier legen und aufkleben: den Körper aus Teilstücken des Haupttriebes, den Schweif aus den feinen Seitentrieben.
Durch Abpflücken bzw. Zerpflücken des Schachtelhalms entstehen behaarte Pferdehufe, Grasflächen, Zäune, Pferdeköpfe mit Ohren usw.
Die Kinder verwenden dazu Frischmaterial, da es leichter zu bearbeiten ist. Das Pferd trocknet am Papier aus. Zum Schutz evtl. mit selbstklebender Folie überziehen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Wie jedes typische Unkraut ist auch der Acker-Schachtelhalm sehr häufig zu finden, besonders auf und in der Nähe von Äckern. Soll er im eigenen Garten bzw. Blumentopf wachsen, ist Ausgraben und Umsiedeln die einfachste Sache.
- Er liebt Sonne und verträgt schlechten, lehmigen Boden.
- Eine Jauche aus Acker-Schachtelhalm dient als Pflanzendünger und zur Schädlingsbekämpfung (siehe vorige Aktion). Der hohe Kieselsäuregehalt festigt die Zellstruktur der Pflanzen und erschwert es Schädlingen, die Oberfläche der Pflanze zu zerstören.

GLIEDERTIERE AUS
SCHACHTELHALM-SPORENTRIEBEN



GÄRTNEREI & SPIEL

URZEITTOPF

Alter: ab 4 Jahren
Material: Acker-Schachtelhalmpflanzen samt dazugehöriger Erde, „alt aussehender" Topf (z. B. zerbeulter, rostiger Kochtopf, abgeschlagene Porzellanschüssel, Tongefäß mit Rissen, Zinkschüssel), kleine Dinosaurier

Die Kinder graben (am Acker) mit einem Spaten Schachtelhalmpflanzen mitsamt Erdziegel aus und setzen sie in den alten Topf. Wenn sie im Frühjahr die Sporentriebe setzen, können sie besonders schön die „Umwandlung" in die grünen Triebe beobachten.
Kleine Saurier geben den Acker-Schachtelhalmen baumhaftes Aussehen und regen zu Urzeitspielen im Topf an.



Sandini
Scan&Pdf
2010

WEGERICH – KÖNIG DES WEGES

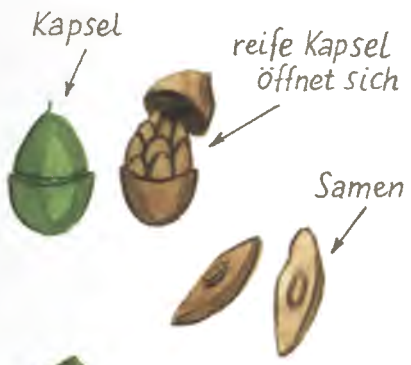
Der Breitwegerich hat sein Namensende nach dem altgermanischen „rich" für „König". Passender könnte es gar nicht sein, ist er doch wirklich ein König auf Wegen und an Wegrändern. Mit seiner Wuchsform, seiner Blattbeschaffenheit, seinen Blüten, Samen und ihrer Verbreitung ist er extrem gut angepasst an Tritte, und das macht ihn auch so interessant. Auch sein Bruder, der Spitzwegerich hält einige Überraschungen bereit.

Steckbrief

Breitwegerich (Plantago major)
Ausdauernde Rosettenpflanze

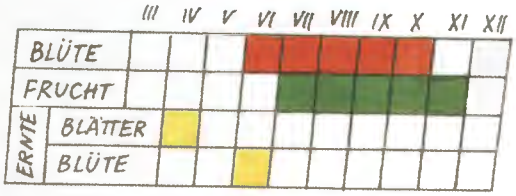
Wo zu finden?
an Wegen, Plätzen, Pflasterritzen, im Rasen





Was ist noch besonders?

- Trittpflanze
- Weltweite Verbreitung von der Ebene bis ins Hochgebirge
- Windbestäubung
- Wind- und Tierstreuer, hauptsächlich Klebausbreitung



Blatt: parallelnervig (meist 7 Nerven), löffelförmig, kurz gestielt

Stängel: sehr fest

Wurzel: Tiefwurzler

Blüte: Blüten in einer Ähre mit trockenhäutiger bräunlicher Krone, langen weißen Staubfäden und langen Narben

Frucht: Deckelkapseln mit 6-12 winzigen Samennüsschen

Sandini Scan&Pdf 2010

FUßSOHLENBLÄTTER

Der Breitwegerich presst seine breiten Blätter fest an den Boden. Durch diese Wuchsart und die Blattform erinnern Breitwegerichblätter an menschliche Fußsohlen. Kaum eine andere Pflanze wird so viel vom Menschen getreten wie der auf Wegen und an Wegrändern wachsende Breitwegerich. Und trotzdem begleitet er den Menschen auf Schritt und Tritt. Je mehr er niedergetreten wird, desto kräftiger entwickelt er sich. Die Blätter haben sich dadurch angepasst, indem sie sich ganz dicht an den Boden anlegen und so fest sind, dass sie sich wie Leder anfühlen. Die Blattspreiten werden von einem Netz harter Adern durchzogen, die jeden Druck aushalten. Sie widerstehen selbst den zerstampfenden Hufen der Tiere oder den niederwalzenden Rädern der Fahrzeuge.
Breitwegerichblätter erfrischen müde Wanderer und sind im jungen Zustand, nach Entfernung der Fäden, sogar essbar. Wenn die Blätter älter sind, lassen sich die Blattadern (Fäden) kaum noch entfernen – sie sind fest und zäh wie Zwirnsfäden und sogar verknotbar.

Bei Blasen: Breitwegerichblätter so lange zerquetschen, bis der Saft austritt. Damit die wehe Stelle belegen und mit einem weiteren Blatt bedecken. Anschließend vorsichtig den Socken überziehen.

FÜHLEN

GRÜNE SCHUHSOHLEN

Eignen sich besonders gut während einer langen Wanderung.

Alter: ab 3 Jahren
Material: frische Breitwegerichblätter

Große, frisch gepflückte Breitwegerichblätter als Einlage in die Socken legen. Sie kühlen müde Füße und kräftigen sie wieder.

SEHEN & SPIEL

FÄDENZIEHEN

Einfach faszinierend: Die Blattadern des Breitwegerichs sind so fest wie Zwirnsfäden!

Alter: ab 4 Jahren
Material: Breitwegerichblätter

Den Stiel des Wegerichblattes langsam und vorsichtig abreißen. Die fadenförmigen Stränge, die dabei sichtbar werden, sind Blattadern. Wenn die Kinder nicht zu fest ziehen, bleiben Blatt und Stiel weiter miteinander verbunden. Auch im unteren Teil des Blattes funktioniert das „Fädenziehen".

Was passiert?
Wie jedes Blatt ist auch das des Breitwegerichs von einem Adernetz durchzogen. Es wird von röhrenförmigen Transportbahnen, den Leitbündeln, gebildet. Da diese Wasserleitungsbahnen oft hohem Druck ausgesetzt sind, sind sie verstärkt und damit sehr fest. Bei Zerreißen des Blattes werden die kompletten Leitbündel samt umgebendem Festigungsgewebe aus dem Blatt herausgezogen.



Sandini Scan&Pdf 2010

Dazu gibt es folgendes **Scherzspiel**:
Wegerichblatt vorsichtig auseinanderziehen und sich dabei fragen:
Wie viele Kinder bekomme ich später?
Oder: Wie viele Millionen erbe ich von meiner Tante?
Die Zahl der nicht gerissenen, aus dem Blatt herausgezogenen Adern gibt die richtige Antwort.

WELTWEITE SAMENKLEBER

Ab Mai sprießen aus der Mitte der Blattrosette blattlose, unglaublich feste Blütenstängel mit langen Ähren. Früher zogen sich die Kinder die grünen und kurz vor der Reife stehenden Fruchtstände des Breitwegerichs durch den Mund und streiften mit den zusammengedrückten Zähnen die feinen „Nüsschen" von der zentralen Spindel ab – sie haben nämlich einen hohen Nährgehalt. Sie sind verwandt mit Dinkel, einem Korn, das auch heute wieder vielfach verwendet wird. Auch Vögel lieben diese Samen.
Dass sich der Breitwegerich häufig in der Nähe menschlicher Siedlungen befindet, besonders auf stark begangenen Trampelpfaden, hat außer seiner Trittfestigkeit einen weiteren Grund: Seine Samen quellen bei Nässe, die Samenschalen werden klebrig und haften an Tierpfoten, Schuhen und Rädern. Der Breitwegerich verschleppt sich so durch Tritt über mehr oder weniger große Entfernungen ohne eigenen Energieaufwand.
Durch diese tolle Eigenschaft hat sich der ursprünglich nur in Europa heimische Breitwegerich weltweit verschleppt, sogar nach Amerika. Die Indianer bezeichneten ihn deshalb als „Fußstapfen des weißen Mannes". Die Samen können außerdem sofort wieder keimen – bei vielen anderen Pflanzen ist nach der Samenreife Keimruhe angesagt.

BASTELN

FLECHTSTÄNGEL

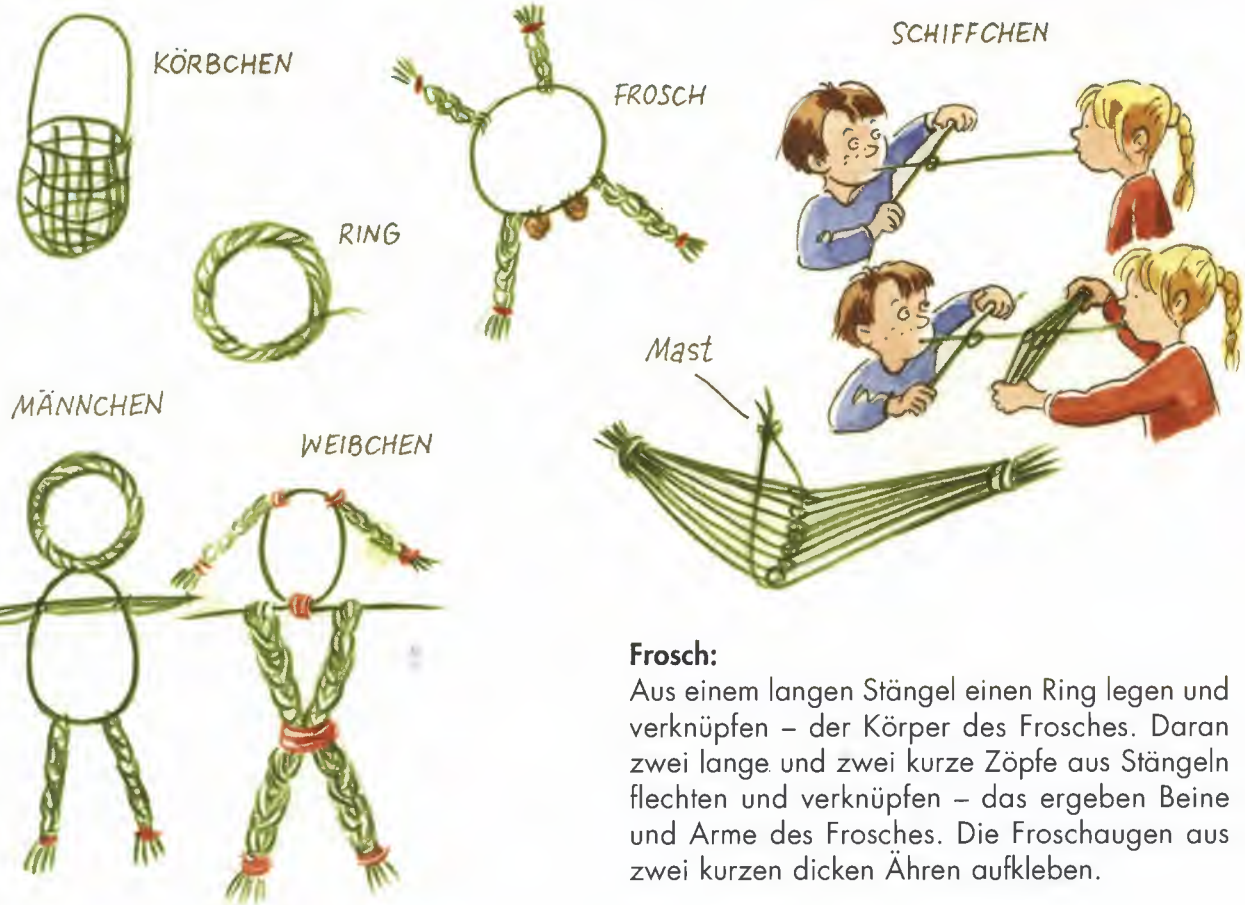
Dass Breitwegerichteile aufgrund ihrer Festigkeit gutes Flecht- und Knüpfmaterial bzw. sogar Zwirnsfadenersatz sind, erfahren die Kinder in dieser Aktion.

Alter: ab 6 Jahren (teilweise mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: viele Breitwegerichblütenstängel, Zwirnsfaden bzw. Breitwegerich-Blattfäden, Klebstoff, Schere
Hinweis: Nur Breitwegerichstängel sind so fest und zäh, dass sie weder brechen noch reißen. Sie können sogar geflochten und geknotet werden. Spitzwegerichstängel würden dabei sofort brechen.
Nur frische Stängel verwenden!

Die Kinder sammeln Breitwegerichblütenstängel und schneiden die Ähren ab.
Hinweis: Bei den weniger komplizierten Flechtwerken verwenden die Kinder Blattadern (= Fäden der Breitwegerichblätter) anstatt Zwirnsfäden. Zur Abwechslung dazwischen ein Zungenbrecher:
„Bald blüht breitblättriger Breitwegerich."



Sandini
Scan&Pdf
2010



Körbchen:
Aus den Stängeln (wie beim Korbflechten) kreuzförmig einen Boden legen und die Stängelenden hinaufbiegen. Für die Körbchenwand weitere Stängel entlang auf und ab weben und zuletzt einen langen Stängel als Henkel einflechten.

Weibchen & Männchen:
Einen langen Stängel zu einem Ring legen und verknüpfen – das bildet den Kopf. Daran Körper, Arme, Beine, Rock und Haare knüpfen und flechten.

Ring:
Einen langen Stängel mehrmals übereinander zu einem Ring legen, drum herum wieder einen langen Stängel wickeln und die Enden mit Zwirn verknüpfen.

Frosch:
Aus einem langen Stängel einen Ring legen und verknüpfen – der Körper des Frosches. Daran zwei lange und zwei kurze Zöpfe aus Stängeln flechten und verknüpfen – das ergeben Beine und Arme des Frosches. Die Froschaugen aus zwei kurzen dicken Ähren aufkleben.

Schiffchen:
Für den Bau des Breitwegerichschiffchens werden zwei Personen benötigt. Beide halten einen langen Wegerichstängel, den Mundstängel, mit dem Mund so lange fest, bis das Schiffchen fertig ist.
Ein Kind beginnt mit dem Knüpfen: Es legt einen neuen Stängel unter den Mundstängel, schlingt ihn um ihn herum und streckt sie verkreuzt seitwärts.
Nun übernimmt das andere Kind den Stängel und hält ihn fest. Das „Knüpfkind" hat die Hände nun wieder frei und setzt in gleicher Weise fort bis ca. 10–15 Stängel um den Mundstängel geknüpft wurden. Die beidseitigen Enden zusammenfassen, gerade schneiden und verknüpfen. Den Mundstängel zum Schiffsmast hochbiegen und verknüpfen. Das Schiffchen mit Blüten oder Beeren befüllen.

Sandini Scan&Pdf 2010

SEHEN & EXPERIMENT

GLIBBERSAMEN

In dieser Aktion gibt es was zu sehen: glibberige Samen mit leuchtendem Hof!

Alter: ab 6 Jahren
Material: Breitwegerichsamen, flache Glasschale, Tinte (blau oder schwarz), Lupe, Taschenlampe

Die Glasschale mit etwas Wasser füllen und mit Tinte färben.
Fruchtkapseln von der Ähre abstreifen und zerreiben. Dabei kommen winzige, glatte Samen des Breitwegerichs heraus.
Samen in die gefärbte Wasserschale legen und mit der Lupe beobachten. Nach ca. 5 min den größten Teil des Tintenwassers abgießen.
Was passiert?
Bereits nach wenigen Minuten quillt die Samenschale. Das Samenkorn ist von einer gallertartigen Hülle umgeben, die sich schleimig-klebrig anfühlt. Werden die Samen von unten mit einer Taschenlampe beleuchtet, so erscheinen die Schleimhüllen um die Samenkörner als helle Höfe auf dem dunklen, von Tinte gefärbten Untergrund.
Werden die glibberigen Samen anschließend irgendwo angedrückt (Schuhe, Gemüsepflanze, Vogelfeder), so bleiben sie dort fest kleben, auch wenn sie wieder austrocknen. Die Samenausbreitung funktioniert!
Die Kinder können sogar den Austritt der Keimwurzel beobachten, wenn sie die Samen in der feuchten Schale belassen.

BASTELN

WEGERICHFUTTERWERKSTATT

Hier basteln Kinder für die Winterfütterung, denn Vögel lieben Breitwegerichnüsschen.

Alter: ab 5 Jahren
Material: reife Breitwegerichähren mit Stängel (Juli bis November), Breitwegerichblätter, Zwirn, Schere, Holzleim

Die Kinder basteln aus den Breitwegerichähren Strickleitern, Nester, Männchen und Schmetterlinge. In der kalten Jahreszeit hängen sie diese Werkstücke an ein Bäumchen – als Futterbaum für die Vögel.
Strickleiter: Auf einer Unterlage aus längeren und kürzeren Ähren eine Leiter legen und mit Zwirnsfäden miteinander verbinden.
Nest: Ein oder mehrere lange Ähren zu einem Nest drehen. Mit Zwirn umwickeln oder mit wenig Leim auf ein Breitwegerichblatt kleben.
Männchen: Ein Büschel Breitwegerichähren samt Stängel unterhalb und am Ende der Ähre zusammenbinden. Die Ähren bilden den Kopf. Zuletzt noch Arme und Beine binden.
Schmetterlinge: Aus einer Blütenähre (Körper) und 2 halben Wegerichblättern (Flügel) einen Schmetterling mit wenig Leim kleben.



Sandini
Scan&Pdf
2010

DER SPITZE BRUDER

Der Spitzwegerich ist mit dem Breitwegerich nahe verwandt und ihm auch sehr ähnlich. Er besitzt allerdings lange lanzettliche Blätter und wächst auf Fettwiesen, Wegen und Äckern.
Seit dem Altertum ist sein Blattsaft ein bewährtes Hustenmittel. Er ist antibiotisch wirksam (vermutlich wegen des Aucubin-Gehaltes) und schimmelt daher im Gegensatz zu den meisten anderen Pflanzensäften nicht. Das Aufträufeln des Press-Saftes oder Auflegen gequetschter Blätter auf Insektenstiche beseitigt den Juckreiz und wirkt abschwellend. Junge Spitzwegerichblätter sind essbar, sie schmecken herb-würzig, doch als Beimischung sehr pikant.
Auch die Spitzwegerichblüte sieht anders aus: Die Blütenähre ist viel kürzer (kopfartig), duftet schwach und blüht von April bis September. Die Staubgefäße ragen weit heraus und verwandeln die Ähren in kleine weißgelbe bis zartlila gefärbte Quasten.
Spitzwegerichblüten schmecken wie rohe Champignons. Früher zerkauten Kinder reifere Spitzwegerichköpfe als Ganzes, denn erst beim geduldigen Kauen trat der nussartige Geschmack hervor.



HUSTENSAFT

Zutaten: 100 g frische Spitzwegerich- und Thymianblätter, 250 ml Wasser, 125 g Zucker

Die Blätter waschen, trocken tupfen und klein schneiden. Die Kräuter in einem Kochtopf mit dem Wasser übergießen und zum Kochen bringen. 30 min weitersieden lassen, danach absieben und ausdrücken. Den dabei entstandenen grünen Saft (ca. $^1/_8$ l) mit dem Zucker aufkochen. Den Saft noch heiß in Flaschen abfüllen.
Bei Husten täglich 3 Teelöffel Sirup einnehmen.

SPITZWEGERICHBONBONS

Zutaten: 100 g frische Spitzwegerichblätter, $^1/_4$ l Wasser, 260 g Zucker, 10 g Butter, $^1/_2$ TL gemahlener Anis

Die Spitzwegerichblätter waschen, trocken tupfen, klein schneiden und in einem Topf 30 min mit dem Wasser leicht köcheln lassen. Danach abseihen und ausdrücken. Daraus ergibt sich ca. $^1/_8$ l Saft. Unter Rühren mit Zucker, Butter und Anis noch einmal aufkochen und anschließend bei geringer Hitze ca. 30 min weiterkochen. Die dabei entstandene dickflüssige Masse auf ein geöltes Backblech gießen. Vor dem Erstarren in Bonbonform schneiden und in Cellophan wickeln.

Sandini Scan&Pdf 2010

BEWEGUNGSSPIEL

„MÄUSCHEN HUST EINMAL"

Alter: ab 4 Jahren
Material: Tuch zum Augenverbinden

Die Kinder sitzen im Kreis. Ein Kind (Spitzwegerich) geht in die Mitte. Die Spielleitung verbindet ihm die Augen und dreht es einige Male um sich selbst. Währenddessen tauschen die Kinder im Kreis untereinander die Plätze. Nun startet das „blinde" Kind. Hat es ein Kind im Kreis gefunden, setzt es sich auf dessen Schoß und fordert es auf:
„Mäuschen, huste einmal!"
Das angesprochene „Mäuschen" hustet einmal. Das ratende Kind darf ein Mäuschen bis zu drei Mal husten lassen.

- Errät es nicht, wer das Mäuschen ist, muss es zu einem anderen Kind weiter und es dort versuchen.
- Errät es den richtigen Namen, bekommt dieses Kind die Augenbinde und darf das nächste Mäuschen husten lassen ...

SCHMECKEN

GEGRILLTE SCHUHSOHLEN MIT SPITZWEGSALAT

Ernte am Wegrand!

GEGRILLTE SCHUHSOHLEN

Zutaten: 500 g Kartoffeln, 2 handvoll junge Spitz- oder Breitwegerichblätter, 1 Ei, Mehl, 1 TL Salz

Die Wegerichblätter fein schneiden. Kartoffeln kochen und durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln, Wegerich, Salz und Ei vermischen und mit so viel Mehl verkneten, dass ein nicht zu fester Teig entsteht. Aus dem Teig Schuhsohlen formen und grillen (am besten über dem offenen Feuer). Die Grillrost-Abdrücke sehen wie Schuh-Profile aus.

SPITZWEGSALAT

Zutaten: je 1 Handvoll junge Spitzwegerichblätter (Frühlingsblätter) und Gänseblümchenblätter, 2 Handvoll Feldsalat, Blütenköpfchen des Spitzwegerichs und des Gänseblümchens, 1 Apfel, 1 Zitrone, Joghurt, Honig, Salz, Walnüsse

Den Feldsalat und die gesammelten Blätter waschen. Den Apfel in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Wegerich- und Gänseblümchenblätter klein schneiden und dazugeben, ebenso den Feldsalat.
Aus den restlichen Zutaten ein Dressing mischen und darüber gießen. Walnüsse klein hacken und einige Spitzwegerich- und Gänseblümchenblüten darüber streuen.

EXPERIMENT & SEHEN

BLÜTENÄHRENRAKETE

Hier können Kinder beim Wachsen zusehen!

Alter: ab 7 Jahren
Material: Spitzwegerich-Stelle, Markierstäbchen (z. B. Eisstäbchen), wasserfester Stift, Maßband

Die Kinder markieren Blütenähren, die gerade frisch aus der Blattrosette sprießen, mit einem nummerierten Stäbchen. Sie messen die Länge des Stängels mit einem Maßband und notieren den Wert. Das wiederholen sie die nächsten Tage wieder.
Was passiert?
Die Blütenähren schießen sehr schnell in die Höhe, ca. 3 cm pro Tag! Sobald die Ähre zu blühen beginnt, beendet der Spitzwegerich langsam das Wachstum. Dann treten weiß-lila Staubgefäße aus den Ähren.

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Wie jedes Unkraut wachsen Wegeriche fast überall, daher an die vorgesehene Stelle umsetzen.
- Da Wegeriche gleich nach der Samenreife wieder keimen können, ist auch eine Ansaat möglich.
- Breitwegeriche lieben begangene Stellen, sogar Pflasterritzen und nicht zu viel Schatten. Spitzwegeriche gedeihen in Wiesen aber auch Äckern besonders gut.
- Der Breitwegerich verändert seine Wuchsform, je nachdem wo er steht. In praller Sonne bleiben die Blätter klein und legen sich flach auf den Boden. Im Halbschatten wächst er mit aufgerichteten größeren Blättern.



GÄRTNEREI & SEHEN

STEHAUFMÄNNCHEN

Alter: ab 6 Jahren
Material: Breitwegerichpflanzen, Pflanzgefäße oder Gartenbeet, sonnige und schattige Stelle

Einen (platten) Sonnen-Breitwegerich ausgraben und an eine schattige Stelle umsetzen. Die Kinder beobachten, wie sich der umgepflanzte Wegerich im Vergleich zu den noch in der Sonne stehenden Wegerichpflanzen entwickelt.

Was passiert?
Die Blätter geben bald den Bodenkontakt auf und richten sich langsam auf.
Außerdem wachsen die neuen Blätter deutlich größer als die Sonnenblätter.

Warum?
Wie groß die Blätter werden, ob sie liegen oder stehen, entscheidet die Sonneneinstrahlung. Bei gutem Licht wächst die Blattoberseite etwas schneller als die Unterseite und das zwingt die Blätter flach auf den Boden.

GÄRTNEREI & EXPERIMENT

SOHLENSAAT

Kinder-Schuhsohlen mit viel Leben!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Stelle mit vielen fruchtenden Breitwegerichpflanzen (Wege und Wegränder ab Juli), Pinzette oder Zahnstocher, Schalen, Aussaaterde, regnerischer Tag

Schalen vorbereiten und mit Aussaaterde füllen. Die Kinder wandern an einem regnerischen Tag durch fruchtende Breitwegerichstellen.
Alles, was an ihren Schuhsohlen kleben oder hängen bleibt, geben sie mittels Zahnstocher oder Pinzette in die Schalen. Vielleicht entdecken sie auch die schleimigen Breitwegerichsamen darunter.
Die „Beute" bedecken sie leicht mit Erde und halten sie in den nächsten Tagen feucht.
Bald schon sprießen (neben anderen Jungpflänzchen) kleine Breitwegeriche. Durch ihre breiten parallelnervigen Blätter sind sie leicht von den anderen Jungpflanzen zu unterscheiden.

Sandini
Scan&Pdf
2010

DIE WIESENKRÄUTER



Sandini
Scan&Pdf
2010

FRAUENMANTEL – MAGISCHER MANTEL

Die alte Bauerngartenpflanze ist schon seit dem Mittelalter beliebt. Die schutzmantelförmigen Blätter und die Zauberperlen, die sich plötzlich über Nacht darauf bilden, machten den Frauenmantel schon bald zu einem magischen Kraut mit Zauberkräften.

Steckbrief

Mehrjährige krautige Pflanze

Wo zu finden?
Wiesen und Weiden (Gewöhnlicher F.), Gärten (Weicher oder Garten- Frauenmantel)







Blatt: rund, behaart, wie ein Mantel in mehrere Lappen geteilt

Blüte: unscheinbar gelbgrün, in Rispen

Frucht: Nüsschen

Wurzel: verholzter kräftiger Wurzelstock, dunkel gefärbt

Was ist noch besonders?

- robust, wächst in fast ganz Europa von der Ebene bis ins Gebirge
- vegetative Vermehrung durch Rhizome
- Blätter mit Wasser abstoßender Wachsschicht
- Klettausbreitung



Sandini Scan&Pdf 2010

DER SCHUTZMANTEL

Die jung gefalteten Blätter des Frauenmantels sehen ähnlich aus wie der Mantel der Maria in mittelalterlichen Darstellungen. Diese Schutzmantelmadonnen haben dem Frauenmantel seinen Namen gegeben. Auch wurde er schon bald zu einer „Frauenpflanze", fand er doch besonders in der Volksmedizin Verwendung bei Frauenleiden.

BASTELN

BLATTKÖRBCHEN

Ein einfaches Körbchen für Beeren oder Zauberperlen (siehe Aktion: Zauberperlen)!

Alter: ab 3 Jahren
Material: Frauenmantelblätter mit langen Stängeln
Hinweis: Am besten eignen sich die Blätter des Garten-Frauenmantels: Sie sind weich, biegsam und erreichen ziemliche Größe. Nicht zu alte Blätter verwenden, sie sind porös und reißen durch.

Die beiden Blattenden neben dem Stängel so übereinander schieben, dass ein Blatttrichter entsteht.
Den Blattstängel von außen nach innen durch die Enden stecken und nochmals durch die gegenüberliegende Blattseite stechen. Dabei bildet sich der Henkel. Das Henkelende zum Fixieren durch die Schlinge fädeln, die sich auf der Unterseite gebildet hat.

BASTELN

MANTELFRAUEN

Mantelblätter als Blättermantel – was sonst?

Alter: ab 5 Jahren
Material: Frauenmantelblätter verschiedener Größe, als Kopf Hagebutten, Kirschen, Zieräpfel, Cocktailparadeiser oder sonstige Beeren, Zahnstocher, Schaschlikstäbchen

Auf einen Schaschlikstab immer größere Blätter nach unten zu aufstecken. Dabei entsteht ein gestufter Mantel, auf dem zuletzt der Kopf mit einem kleinen Blatt als Hut den Abschluss bildet.
Einfachere Variante: Großes Frauenmantelblatt als Mantel auf den Stab stecken, darüber den Kopf und ein kleineres Blatt als Hut.





Sandini
Scan&Pdf
2010

BEWEGUNGSSPIEL

ALLE UNTER MEINEN MANTEL

Der schützende Mantel der Glucke!

Alter: ab 3 Jahren
Material: langer alter Mantel
Anzahl: mindestens 8 Kinder (sonst hat der Fuchs keine Chance)

Die Spielleitung wählt ein (kräftiges) Kind zum Fuchs, ein anderes zur Glucke, alle anderen sind Kücken. Die Glucke trägt einen langen offenen Mantel und hindert mit ausgebreiteten Armen den Fuchs daran, ihr ein Küken wegzunehmen (abzuschlagen). Die Küken sammeln sich daher möglichst unter dem Mantel der Glucke, die sie mutig und wendig verteidigen muss. Ein abgeschlagenes Kücken muss ausscheiden, die zwei letzten sind im nächsten Spiel Glucke und Fuchs.

DIE ALCHEMIE DER ALCHEMILLA

Der Frauenmantel heißt mit lateinischem Namen Alchemilla vulgaris, der sich von Alchemie, der Kunst der magischen Stoffumwandlung, ableitet. Mittelalterliche Alchemisten schrieben der Pflanze Wunderkräfte zu: Niemand konnte sich erklären, warum sich auf den Blättern in feuchtwarmen Nächten kleine silbrige Tröpfchen ansammelten, obwohl es gar nicht regnete. Die Blätter des Frauenmantels sondern nämlich nachts bei entsprechender Luftfeuchtigkeit aktiv kleine Wassertröpfchen aus Wasserspalten aus. Da die Blätter eine wasserabstoßende Wachsschicht besitzen, sammeln sich diese Tröpfchen in der Blattmitte oder am Blattrand als Perlsaum zu sogenannten Guttationstropfen. Die Alchemisten verwendeten die silberglänzenden Guttationstropfen zur Herstellung mystischer Essenzen und sogar zur Goldherstellung. Die Anwendung dieser Zaubertropfen sollte auch zum Jungbrunnen führen.

SEHEN & SPIEL

ZAUBERPERLEN

Silbrige Perlen – sehen, beobachten und damit zaubern!

Alter: ab 3 Jahren
Material: ein Plätzchen, das mit Frauenmantel bewachsen ist

Die Kinder betrachten die silbrigen Tröpfchen, die in der Sonne blitzen. Stoßen sie die Tropfen an, rollen sie fort.

Außerdem können sie mit ihnen spielen:
Wettervorhersage: Die Tropfen sagen das Wetter voraus:
Wenn sich der Tau als großer Tropfen in der Mitte des Blattes sammelt, wird das Wetter schlecht; wenn es aber an den feinen Zähnen außen kleine Tautröpfchen gibt, wird es schön.
Zaubertropfen: Die Kinder sammeln die Tropfenperlen und spielen „AlchemistIn".
Die Tropfen können Gold herstellen, jung oder stark machen, verwandeln ...



Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Alchemilla mollis ist der beliebteste Ziergarten-Frauenmantel.
- Der Frauenmantel benötigt tiefgründigen, gut durchlässigen, aber feuchten Boden. Er gedeiht in der Sonne oder im Halbschatten.
- Die Pflanze ist ein guter Bodendecker, sehr wuchsfreudig und vermehrt sich rasch vegetativ.
- Der Frauenmantel ist durch Teilung des Wurzelstocks problemlos zu vermehren.



BASTELN

MINIATURSTRÄUßE

Kugelige Trockensträuße in Miniaturformat.

Alter: ab 3 Jahren
Material: blühender Frauenmantel, Schnur

Die Kinder binden aus Frauenmantelblüten kleine Puppensträuße. Aufgrund der Rispenblütenform sind sie leicht kugelförmig zu formen. Je nachdem, ob sie die ganze Rispe oder nur die obersten Teile nehmen, variiert die Größe der Sträuße von 2 cm bis ca. 15 cm. Außen herum legen sie (wieder je nach Größe unterschiedlich große) Frauenmantelblätter und binden alles zusammen.
Sie eignen sich ideal als Trockensträuße.

Sandini
Scan&Pdf
2010

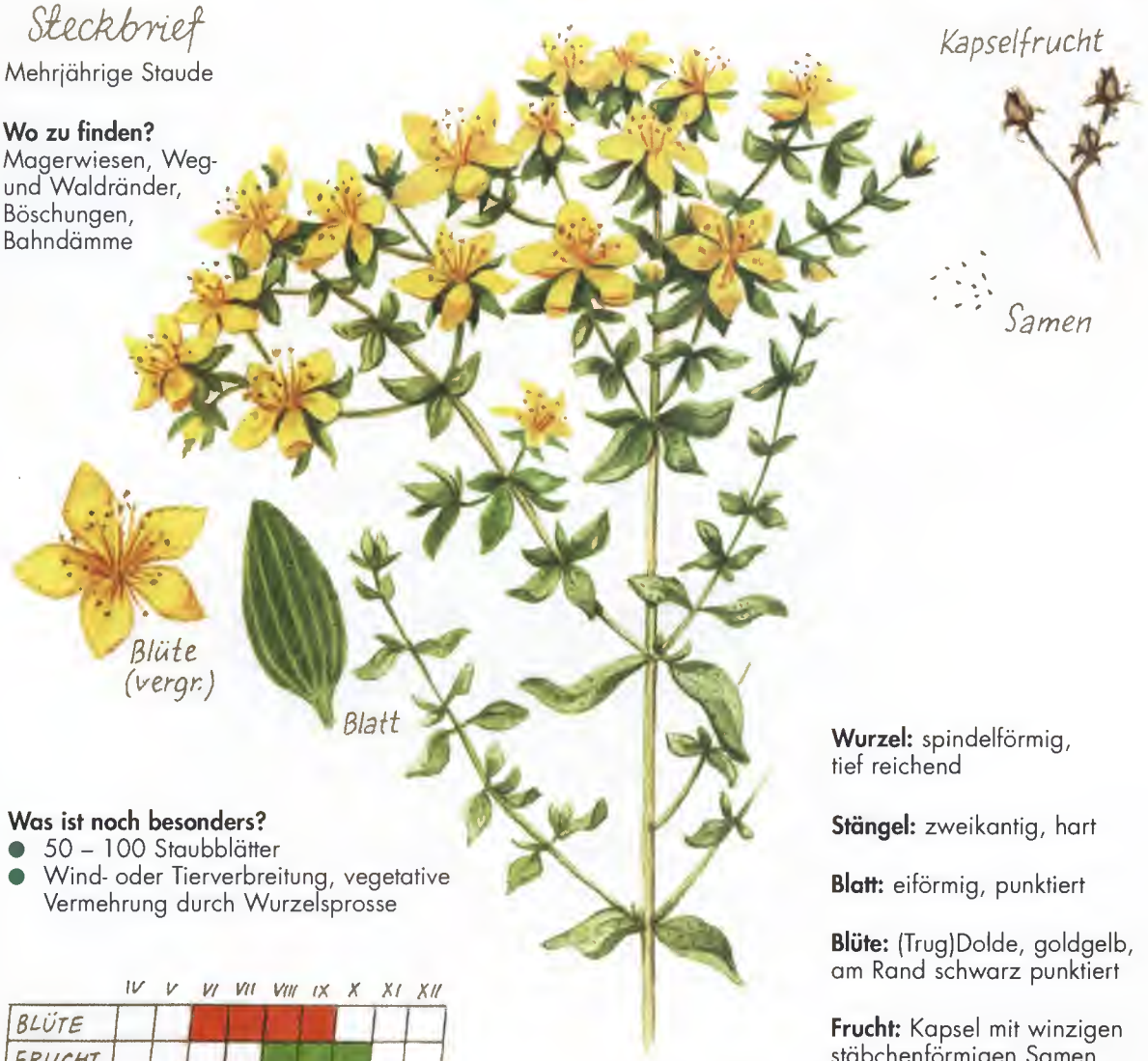
JOHANNISKRAUT – BLUT ZUR SONNENWENDE

Überall dort, wo viel Sonne hinkommt, ist auch das Licht liebende Johanniskraut. Mit der Sonne hat diese Pflanze viel gemeinsam: Seine Blüten sehen wie kleine Sonnenräder aus, die zahlreichen Staubfäden strahlen wie Funken, die Blätter erscheinen gegen das Sonnenlicht gepunktet, die Pflanze blüht zur Zeit der längsten Sommertage und die Kraft des gesammelten Sonnenlichts lässt sich in heilsames Öl oder blutrote Farbe verwandeln.
Das klingt alles sehr magisch und ist es auch ein bisschen, zumindest zur Zeit der Sonnenwende.

Steckbrief

Mehrjährige Staude

Wo zu finden?
Magerwiesen, Weg- und Waldränder, Böschungen, Bahndämme



Was ist noch besonders?
- 50 – 100 Staubblätter
- Wind- oder Tierverbreitung, vegetative Vermehrung durch Wurzelsprosse

Wurzel: spindelförmig, tief reichend

Stängel: zweikantig, hart

Blatt: eiförmig, punktiert

Blüte: (Trug)Dolde, goldgelb, am Rand schwarz punktiert

Frucht: Kapsel mit winzigen stäbchenförmigen Samen

Sandini
Scan&Pdf
2010

TÜPFELBLÄTTER

Werden die Blätter des Johanniskrauts zerrieben, so steigt ein zarter, aromatisch-harziger Duft in die Nase.
Gegen das Licht gehalten scheinen die Blätter hell punktiert, wie von einer Nadel durchstochen. Diese Tüpfel sind aber keine Löcher, sondern helle, geschlossene Bereiche im Blatt, in denen sich farbloses, ätherisches Öl ansammelt. Diese Ölbehälter reichen von der obersten bis zur untersten Schicht des Blattes. Sie sind ein gutes Bestimmungsmerkmal, um die Pflanze auch im nicht blühenden Zustand zu erkennen – denn keine andere hat solche getüpfelten Blätter.
Früher wurde das Kraut wegen seiner „Blattstiche" als Heilmittel bei Stichwunden verwendet.

BASTELN

LOCHSTICKEREI

Auch andere Blätter können getüpfelt werden – allerdings nicht von Mutter Natur sondern von den Kindern!

Alter: ab 4 Jahren
Material: glatte, große und möglichst feste Blätter (z.B. von Bäumen), dicke spitze Nadel, Karton als Unterlage, evtl. Pflanzenpresse

Die Kinder stechen mit einer Nadel Namen, Botschaften oder kleine Bilder in Blätter, die auf einer Unterlage liegen. Sie halten die Blätter immer wieder gegen das Licht, um ihr Werk zu betrachten.
Zum Schluss kommen die Blätter in eine Pflanzenpresse oder unter einen großen Bücherstoß. Wenn sich das Blatt nicht mehr feucht anfühlt, ist die Blattlochstickerei fertig.
Als Fensterbild verwendet, kommt die Stickerei erst so richtig zur Geltung.

Warum das Johanniskraut zerstochene Blätter hat

(Saarländische Volkssage)

Es war einmal ein Mädchen, das mit dem Teufel einen Bund geschlossen hatte. Eines Tages verfolgte er das Mädchen, um es ganz in seine Gewalt zu bringen. In ihrer Angst erblickte die Arme am Wegrand ein Johanniskraut, von dem sie allerhand Zauberkraft wusste. Schnell setzte sie sich auf die gelbe Blume. Der Teufel rief zornig aus: „Johanniskraut, du verfluchtes Kraut, du hast mir entführt, meine Braut!" Glaubte er doch bereits seiner Beute sicher zu sein, machte ihn dieses Kraut jetzt machtlos.
Er war so wütend, dass er jedes einzelne Johanniskrautblatt mit zahlreichen Nadelstichen durchstieß. Seitdem muss das Johanniskraut zerstochene Blätter tragen!

Sandini
Scan&Pdf
2010

JOHANNISBLUT

Schon mit bloßem Auge, besser allerdings mit einer Lupe, sind auf den gelben honigduftenden Kronblättern der Johanniskrautblüten dunkle Punkte erkennbar. Dabei handelt es sich um Ansammlungen des dunkelrot gefärbten, ätherischen Johanniskrautöls. Besonders gut ist dieses Öl erkennbar, wenn die Blüten zwischen den Fingern zerrieben werden. Die Fingerkuppen färben sich dann rot wie Blut.

Aufgrund dieser blutigen Tatsache wurden der Pflanze im Mittelalter besondere Kräfte gegen alles Unglück und Böse zugesprochen. Bei den Hexenprozessen wurde den Beschuldigten Johanniskrautsaft gegeben, damit sie bei der Folter die Wahrheit sagten. Ein weiterer Zauber, der sich um das Kraut rankt, hat mit seinem Blühbeginn zu tun. Um den Johannistag, dem 24. Juni beginnt die Blüte des Krautes. An diesem Tag hat nicht nur sein Namensgeber, Johannes der Täufer, Geburtstag. Kurz davor (22. Juni) ist der längste Tag des Jahres mit 16 Stunden Sonnenschein und einer Nacht so kurz wie nie im Jahr. Die Sonne hat ihren höchsten Stand erreicht und steht damit gleichzeitig am Wendepunkt – der Sommer-Sonnen-Wende. Und an diesem Tag entfaltet sich um die Mittagszeit der magische Zauber des Johanniskrauts ...

EXPERIMENT & KUNST

BLUTSAFT

Faszinierend: Aus gelben Blüten wird blutrote Farbe!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Johanniskrautblüten, Wasser oder Essig, evtl. Mörser, Zeichenpapier

Die Kinder zerstampfen die Johanniskrautblüten (im Mörser). Unter Zugabe von etwas Wasser entsteht daraus der Blutsaft. **Tipp:** Eine Zugabe von Essig hellt das Rot auf und macht das „Blut" länger haltbar.

Die Farbe ist zu schwach, dass Kinder damit malen können. Sie können die Blüten aber direkt auf Papier drücken. Es entstehen dabei sehr interessante Farbtöne von gelb über dunkelrot bis rotbraun.

Die Finger werden danach auch in verschiedenen Rottönen schillern.



Sandini Scan&Pdf 2010

EXPERIMENT & FÜHLEN

ROTÖL

Ein altes Einreibemittel bei Verrenkungen, Verstauchungen und Blutergüssen – außerdem ein sanftes, entspannendes, heilendes Hautöl bei Verbrennungen und Wunden.

Alter: ab 6 Jahren
Material: Johanniskrautblüten, Olivenöl, Schraubglas, Sieb, dunkle Flasche

An einem trockenen Vormittag zur Zeit der Sommersonnenwende pflücken die Kinder ein Schraubglas voll Johanniskrautblüten. Sie gießen so viel Olivenöl dazu, dass alle Blüten damit bedeckt sind, und stellen das verschlossene Glas an einen sonnigen Platz auf die Fensterbank.
Das Öl nimmt nach einigen Tagen rote Farbe an. Ein bis zwei Monate lang in der Sonne stehen lassen und gelegentlich kräftig schütteln. Anschließend durch ein feines Sieb in eine dunkle Flasche umfüllen.
Bei Wehwehchen oder zur Entspannung können sich die Kinder damit einreiben bzw. einölen.

Hinweis: An der mit Rotöl eingeriebenen Stelle ist die Haut (bei manchen Menschen besonders) lichtempfindlich. Während der Verwendung daher pralle Sonne meiden. Sogar bei Kühen, die große Mengen an Johanniskraut gefressen hatten, wurde Sonnenbrand festgestellt.
Übrigens: In alten Legenden heißt es, dass Kühe, die Johanniskraut gefressen haben, rote Milch geben.



SPIEL

JOHANNISZAUBER

Am Johannistag ist alles ein bisschen anders – irgendwie verzaubert: Johanniskräuter und auch andere Mittsommerblumen entfalten um die Mittagszeit ihre stärkste Zauberkraft.

Alter: ab 6 Jahren
Material: Magerwiese oder Böschung mit Johanniskräutern und anderen an diesem Tag in Blüte stehenden Kräutern, Bindfaden oder Blumendraht, Papiertaschentücher

Es heißt, die Zauberkraft ist am stärksten, wenn die Kinder das Kraut am Johannistag in der Mittagsstunde sammeln.

Wie und mit was wird gezaubert?

- **„Ur-Blitzableiter":** Die Kinder winden Kränze aus Johanniskraut.
  Wer einen solchen Kranz über den Dachfirst seines Hauses wirft, schützt es vor Blitzschlag.
- **„Neunkräuterzauber":** Die Johanniskräuter und noch acht andere Mittsommerblumen schweigend pflücken, über neun Bäume oder Zäune klettern und noch immer schweigend daraus einen Kranz flechten.
  Den Kranz auf den nächsten Baum werfen. Je nachdem, wie schnell er in den Zweigen hängen bleibt, so lange dauert es noch bis zur Hochzeit.
- Den Kranz nachts unters Kopfkissen legen und alle Träume dieser Nacht gehen in Erfüllung.
- **„Taschentuchliebe":** Johanniskraut-Blütenknospen in einem Taschentuch zerdrücken und das Tuch betrachten.
  Hat es sich rot gefärbt, gilt: „Kommt rotes Blut, ist die Liebe gut." Ist keine Farbe zu erkennen, gilt: „Ohne Rot bleibt die Liebe tot!"

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Johanniskrautpflanzen sind in jeder gut sortierten Gärtnerei erhältlich. Oder die Pflanzen an Ort und Stelle ausgraben und an die gewünschte Stelle versetzen. Tief graben, da die Wurzeln des Johanniskrauts sehr tief reichen.
- Die Staude braucht mageren, durchlässigen Boden und viel Sonne.
- Im Wildkräutergarten macht sich das Johanniskraut gut: blüht bis in den September und ist genügsam, auch hinsichtlich Platz (d.h. verdrängt keine anderen Pflanzen)



GÄRTNEREI

ZAUBERGARTEN

Ein kleiner Garten mit magischen Dingen.

Alter: ab 5 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: Zauberpflanzen (Johanniskraut, Frauenmantel, Origanum, Königskerze, Beifuß, Farne), besondere Steine, wasserfester Stift, färbiger Kies (oder weißer Kies eingefärbt), knorrige Wurzeln, Buchenäste, Weidenruten, Draht

In ein kleines Gärtchen „Zauberpflanzen" setzen und mit magisch aussehenden Dingen gestalten. Um solche magischen Gegenstände zu finden, gehen die Kinder am besten in einen Wald oder an einen Fluss. Glitzersteine, färbiger Kies, besonders geformte Steine mit Zauberformeln beschrieben, ein ausgehöhlter Ast mit Zauberstäben und ein Zaun aus alten knorrigen Ast- oder Wurzelstücken (z.B. alte Weinstöcke, Buchenäste) können dazu beitragen.
Größere Kinder dürfen auch Giftpflanzen setzen, die sie in einem Drahtkäfig „versperren". Eintritt in den Zaubergarten ist natürlich nur mit entsprechender Zauberformel möglich.

Sandini
Scan&Pdf
2010

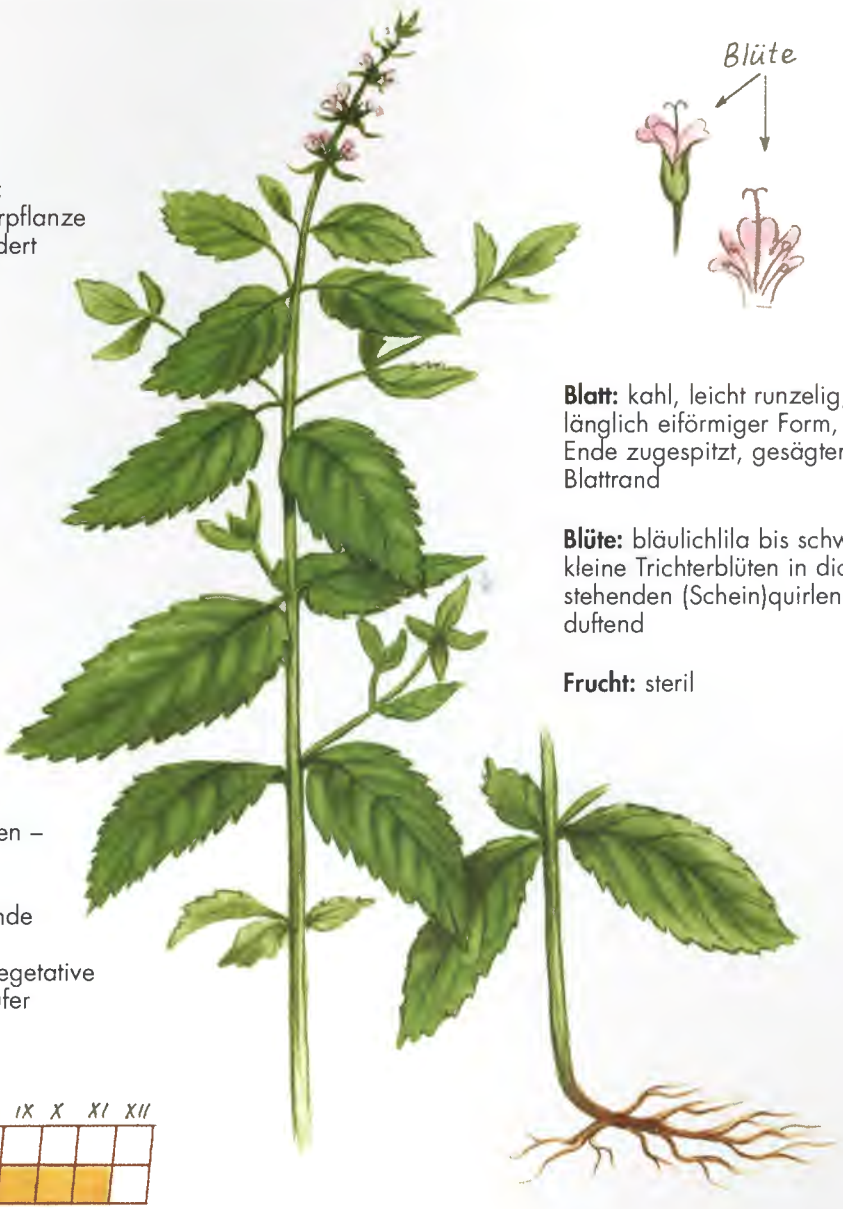
PFEFFERMINZE – NICHT NUR AUS DEM TEEBEUTEL & KAUGUMMI

Pfefferminze kennen die meisten nur aus dem Teebeutel, denn die gibt es in jedem Lebensmittelgeschäft. Das Gekrümel aus dem Beutel hat allerdings nicht mehr viel mit frischer Pfefferminze zu tun. Der coole Geschmack wird mit Kaugummi verbunden, aber da gibt es einen unglaublichen Formenreichtum an Minzen mit unterschiedlichsten Gerüchen, Geschmäckern und wunderbaren Heilkräften.

Steckbrief

Mehrjährige Staude

Wo zu finden?
an feuchten Wiesenplätzen;
Echte Pfefferminze als Kulturpflanze
und nur gelegentlich verwildert



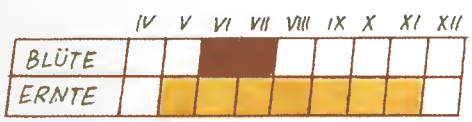
Blatt: kahl, leicht runzelig, mit länglich eiförmiger Form, am Ende zugespitzt, gesägter Blattrand

Blüte: bläulichlila bis schwarze kleine Trichterblüten in dicht stehenden (Schein)quirlen, duftend

Frucht: steril

Was ist noch besonders?

- Reich an ätherischen Ölen – „Pfefferminz"-Geruch
- Fliegenbestäubung
- Zahlreiche wild wachsende Minze-Verwandte
- Kein Fruchtansatz, nur vegetative Vermehrung über Ausläufer



Sandini
Scan&Pdf
2010

COOLE MINZE

Es gibt viele Minzesorten, aber nur eine Echte Pfefferminze! Diese ist keine Wildart, sondern eine Kreuzung zwischen Grüner- und Wasserminze und besonders reich an dem nach den Minzen benannten ätherischen Öl, dem Menthol. Dadurch und durch ihren besonders intensiven Geschmack hat sie den Beinamen „Pfeffer" erhalten. Wir haben sie den Engländern zu verdanken, denn diese sind ganz besondere Minze-Liebhaber, können sich Lammfleisch ohne Grüne Minzesauce überhaupt nicht vorstellen und bauen sie bis heute auf Feldern an.
Der starke Menthol-Geruch der Minze war schon vor vielen tausend Jahren beliebt. Als Mittel gegen üble Gerüche und ansteckende Krankheiten trugen die Menschen Minzsträußchen am Hals. Als Zeichen der Freundschaft und Liebe legten orientalische Herrscher Minze in ihre Schriftrollen. Vor allem in den Mittelmeerländern galten die Minzen ihres starken Geruches wegen als besonders heilkräftig und wundertätig. Pfefferminzblättchen wirken durch ihren Mentholgehalt tatsächlich schmerzstillend und kühlend als Wundpflaster bei Insektenstichen und Ähnlichem. Dieses Kältegefühl auf der Haut, beim Schmecken auch durch Kaugummikauen, wird durch Reizung von kälteempfindlichen Nerven erzeugt. Es bewirkt eine örtliche Betäubung, die gleichzeitig die Schmerzempfindlichkeit herabsetzt. Menthol wird daher auch in Einreibungen gegen rheumatische Beschwerden eingesetzt.

FÜHLEN

COOLES PFLASTER

Fühlt sich gut kühl an bei Insektenstichen oder Brennnesselquaddeln.

Alter: ab 5 Jahren
Material: Pfefferminzblättchen

Pfefferminzblättchen zerreiben und auf die schmerzende Stelle anbringen.
Wirkt schmerzstillend, kühlend und abschwellend.

EXPERIMENT & FÜHLEN

KALTES MENTHOL & HEIßES EIS?

Die zwei folgenden Experimente beweisen, wie unzuverlässig unsere Gefühle sind. Sinnestäuschungen werden hier bewusst gemacht.

Alter: ab 6 Jahren
Material: Balsam mit Menthol (z. B. Tigerbalsam), Thermometer, Eiswürfel

1. Mit einem Mentholbalsam ca. 10 x an der Stirn oder Wange reiben. Schon nach einer Minute stellt sich an jener Stelle ein Kältegefühl ein. Die Haut lässt aber mit dem Thermometer keine Abkühlung erkennen.
Warum ist das so?
Menthol verursacht durch Reizung kälteempfindlicher Nerven ein Kältegefühl.

2. Eiswürfel gut abtrocknen und unbeobachtet ganz kurz und nur mit einer Ecke in den Nacken eines Kindes drücken. Es erschrickt und glaubt, dass Feuer im Nacken ist. Für das Kind entsteht ein brennend heißes Gefühl, obwohl der Würfel eiskalt ist.
Warum ist das so?
Die Vorstellung (nämlich eiskalt) hat oft mehr Gewicht als die echte Sinneswahrnehmung. Die Kinder glauben, Dinge zu fühlen, die sie in Wirklichkeit nur erwarten.

Sandini Scan&Pdf 2010

MINZE IST NICHT GLEICH MINZE

Kaum eine Gewürzpflanze hat eine derartige Formenmannigfaltigkeit wie die Minze. Ein gartenkundiger Mönch aus der Karolingerzeit hat diese Tatsache einmal sehr treffend beschrieben: „Wenn einer die Kräfte und Arten und Namen der Minzen nennen möchte, müsste er gleich auch wissen, wie viele Fische im Roten Meer schwimmen oder wie viele Funken der Ätna auswirft!" Schon damals haben sich die Menschen anscheinend über die vielen Minzen den Kopf zerbrochen und niemand weiß genau, welche Minzen tatsächlich wann gezogen und genutzt wurden, wie viele es tatsächlich gibt und wie sie klar zu unterscheiden sind. Die hohe Zahl verschiedener Minzen lässt sich dadurch erklären, dass sie sich schnell untereinander kreuzen. Es gibt daher Minzen mit unterschiedlichsten Wuchs- und Blattvarianten. Die vielen fruchtigen, grünen und milden Minzen haben einen geringeren Mentholgehalt und eignen sich daher für Kindertee besser.

RIECHEN & SPIEL

MINZ-DETEKTIVE

Der Nase nach zur richtigen Minze!

Alter: ab 6 Jahren
Material: Topfpflanzen verschiedenster Minzesorten, Tuch zum Augenverbinden

Einem freiwilligen Kind die Augen verbinden und dreimal drehen.
Zu einer bestimmten Minze führen, an der es riechen soll und ihm ein Blättchen davon unter die Nase reiben.
Das Kind „in die Irre führen" und die Binde abnehmen.
Es geht nun seinem detektivischen Nasenspürsinn nach und sucht die entsprechende Minze.
Jedes Kind bekommt von der Spielleitung eine andere Minze unter die Nase gerieben.
Wer hat die beste Spürnase?



RIECHEN

DUFTENDE BRIEFE

Material: Minze, Briefpapier und -kuvert

Wie bei den orientalischen Herrschern legen die Kinder duftende Minzblättchen zum Zeichen der Freundschaft und Liebe als duftende Beigaben mit ins Briefkuvert.
Vielleicht errät der Empfänger sogar die Minzsorte?

Sandini
Scan&Pdf
2010

TEA, AFTER EIGHT & CHEWING GUM

Pfefferminze ist **das** Charaktergewürz der englischen Küche.
Das in Mitteleuropa am meisten verwendete Pfefferminzprodukt ist immer noch der Tee. Dieses alte Heilmittel bei Magenverstimmung und zur Beruhigung schmeckt, mit frischen Pfefferminzblättern gemacht, auch wunderbar. Bei Teebeuteln ist die Pfefferminze bereits fein vermahlen – ein Aufguss daraus hat nur noch wenig Aroma. Mit ein paar Zugaben wird frischer Pfefferminztee zu einem köstlich erfrischenden Eistee.
Für den Dauergebrauch und für Kleinkinder ist Pfefferminztee aber ungeeignet, denn das tut dem Magen nicht gut. Säuglinge können auf Menthol besonders empfindlich reagieren.
In letzter Zeit gelangt die Pfefferminze auch in Kompotte, Cremes oder Süßigkeiten. Wieder sind hier die Engländer mit ihren berühmten Pfefferminz-Schokoladenplätzchen bzw. -plättchen, den „After-Eight", Vorreiter! Zu sehr süßen Obstsorten wie Pfirsich und Ananas passt Pfefferminze besonders gut.
Das wohl berühmteste Pfefferminzprodukt ist der Kaugummi, dessen Gewürz die „spearmint" (double mint), die Grüne Minze, ist.

SCHMECKEN & KOCHEN

KÜHLES AUF DER ZUNGE

Erfrischende Minzspezialitäten für heiße Sommertage.

EISTEE

Zutaten: Honig, 1 EL Zitronensaft, 1 Handvoll frische Minztriebe, ¾ l Wasser

Pfefferminztriebe mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 5 min ziehen lassen. Die Triebe absieben und den Tee auskühlen lassen. Honig und Zitronensaft unterrühren und in den Kühlschrank stellen. Eine wunderbare Erfrischung!

SOMMERGRIEßFLAMMERI

Zutaten: ½ l Milch, 70 g Grieß, 30 g Zucker, 2 Eier, 3 Handvoll frische Minzblätter, Sahne

Die Pfefferminzblätter fein wiegen.
Die Milch mit der Hälfte des Zuckers erhitzen und den Grieß darin einkochen, bis er cremig eindickt. Eier trennen, die Dotter zum Grießbrei geben, das Eiweiß mit dem Rest des Zuckers zu festem Schnee schlagen. Zuletzt Schnee und Pfefferminze in den Grießbrei unterheben.
Den Grießflammeri in eine kalt ausgespülte Form gießen und in den Kühlschrank stellen. Nach dem Kaltwerden stürzen und mit geschlagener Sahne genießen.
Schmeckt mit Pfirsich- oder Ananaskompott besonders gut!

ANANAS MIT MINZZUCKER

Zutaten: 1 frische Ananas, 5 EL Zucker, 1 Handvoll frische Minzblätter, Mörser

Ananas so schälen, dass auch die braunen Punkte mit entfernt werden. Längs vierteln, das holzige Innere wegschneiden und die übrigen guten Teile in feine Streifen schneiden.
Die Pfefferminzblätter mit einem Mörser zerreiben, Zucker dazu geben (um den Kräutern das Wasser zu entziehen) und so lange „mörsern", bis der Zucker eine grüne Farbe angenommen hat. Die Ananasstreifen auf die Teller legen, mit Minzzucker bestreuen und mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Sandini Scan&Pdf 2010

SCHMECKEN & BASTELN

SCHOKOLADENMINZBLÄTTER

Selbstgemachte After Eight!

Alter: ab 5 Jahren
Material: 200 g Kochschokolade, frische Pfefferminzblätter

Die Kochschokolade im Wasserbad schmelzen, die Oberseite der Pfefferminzblättchen dick mit der Schokoladencreme bestreichen. Die Schokoblättchen auf Backpapier fest werden lassen und danach die Blätter abziehen.
Das Ergebnis ist ein hübscher Blattabdruck in der Schokolade bzw. ein Schokoblättchen mit feinem Minzgeschmack.

MINZE AUF WANDERSCHAFT

Pfefferminze „wandert" durch den Garten. Ihre Wurzel hat Sprossen, die unter der Erde weiter wachsen. An ganz anderer Stelle schaut dann eine neue Pfefferminzpflanze aus der Erde.
Diese Eigenschaft lässt sich toll nutzen, wenn diese „Ableger" ausgegraben und woanders eingesetzt werden!

BEWEGUNGSSPIEL

MINZSPRINGER

Alter: ab 3 Jahren
Material: Maßband

Die Kinder markieren eine Startlinie. Das erste Kind springt in einem Satz nach vorne und bleibt an dieser Stelle stehen. Das nächste Kind startet seinen Sprung von diesem Landeplatz usw. Das geht so lange, bis jedes Kind einmal gesprungen ist, dann wird die gesamte Strecke gemessen.
Gelingt es diesen Rekord in einer nächsten Runde zu überspringen?
Hinweis: Die Kinder können auch in mehreren Gruppen (verschiedene Minzen) um die Wette springen.

GÄRTNEREI & SPIEL

MINZE-TAUSCHHANDEL

Krause Minze, Orangenminze, Apfelminze, Ananasminze, Ingwerminze, Bananenminze, Kaugummiminze, Lavendelminze, Ährenminze, Schokominze, Basilikumminze, Weinminze, Feigenminze, Eau-de-Cologne-Minze, Katzenminze ... wie wäre es mit einem Tauschhandel, denn das lieben Kinder! Und erst die verschiedenen Gerüche der Minzen ...

Alter: ab 6 Jahren
Material: Topfpflanzen verschiedenster Minzesorten, Gartenschere, Blumenerde, Blumentöpfe

Jedes Kind bekommt eine Minzesorte und vermehrt diese durch:

- Teilung der Wurzelstöcke: Oft reichen sogar Wurzelstücke – mit nur einem Wachstumsknoten bilden sich neue Pflanzen, eintopfen
- Ausläufer (bei solchen, die Ausläufer haben): Bewurzelte Ausläufer abtrennen und eintopfen
- Stecklinge: Einen Trieb abschneiden, die unteren Blätter entfernen und in eine mit Wasser gefüllte enghalsige Vase stecken, wurzeln bereits nach wenigen Tagen, eintopfen

Hat jedes Kind seine Jungpflanzen gezüchtet, kann der Tauschhandel beginnen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Da die Echte Pfefferminze eine Kreuzung ist, handelt es sich um eine nicht samenechte Sorte. Sie kann nicht aus Samen gezogen, sondern nur vegetativ durch Ausläufer vermehrt werden. Jungpflanzen sind in jedem Gartencenter erhältlich.
- Eine feuchte, halbschattige Ecke im Garten ist der ideale Platz für eine Pfefferminze. Beste Pflanzzeit ist wie immer Frühling und Herbst.
- Wenn die Wanderungen der Pfefferminze stören: Die Pflanzen in einen halb in den Boden eingegrabenen, bodenlosen Eimer setzen.
- Minzen im Garten getrennt kultivieren, da sie andere Pflanzen auf demselben Standort durch ihre ätherischen Öle schädigen.
- In kleinen Blumentöpfen geht Pfefferminze meist schon nach einem Jahr ein, denn ihre Wuchskraft ist zu sehr eingeengt.
- Kurz vor der Blüte und vormittags sind die Pfefferminzblätter am aromatischsten. Häufiges Abschneiden verhindert den Blütenansatz, sodass immer wieder frische Zweige zur Verfügung stehen.
- Für den Winter: Pfefferminze in Sträußen an einem schattigen Platz trocknen. Die Blätter erst nach dem Trocknen von den Stängeln streifen.



GÄRTNEREI & FÜHLEN & RIECHEN

DUFTPFAD

Auf Duftrasen spazieren ...

Alter: ab 4 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: „Pfadminzen" z. B. Teppich-Poleiminze (Mentha pulegium), halbschattiges Plätzchen

Die Kinder setzen die Teppich-Poleiminzen an einem halbschattigen Plätzchen und lassen sie gut anwachsen. Geben sie den Pflanzen etwas Zeit, bilden diese einen Teppich, der auch Fußtritte toleriert.
Am besten spazieren die Kinder mit verbundenen Augen und nackten Beinen darüber – ein Dufterlebnis!

Sandini
Scan&Pdf
2010

SALBEI – KRÖTIGES ZAHNKRAUT

Heilkraut, Würzkraut, Duftkraut und Zierkraut – das kann dem Salbei keiner so schnell nachmachen. Besonders für Kinder interessant ist seine „Liebe" zu Hummeln, Kröten, Mäusen und Zähnen...

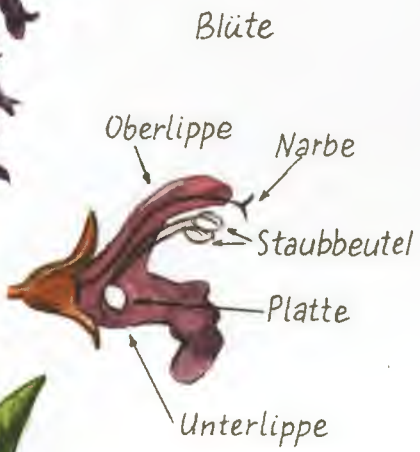
Steckbrief

Mehrjährige Staude bzw. Halbstrauch

Wo zu finden?

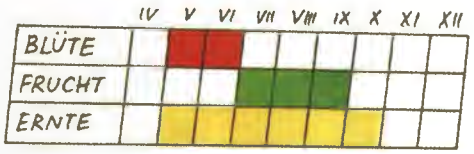
- Wiesensalbei in mageren Wiesen und an Wegrändern
- Echter oder Gartensalbei nur in Kultur





Was ist noch besonders?

- Wiesensalbei im Vergleich zum Gartensalbei mit nur sehr geringer Würzkraft (Gehalt an ätherischen Ölen unterschiedlich)
- Tier- und Windstreuer
- Weltweit ca. 800 Salbeiarten, in Mitteleuropa nur drei. Echter Salbei ist eine Mittelmeerpflanze.



Blatt: runzlig, paarweise gegenüber stehend; Echter Salbei mit graugrünen immergrünen filzig behaarten Blättern

Stängel: beim Wiesensalbei fest, hohl, viereckig; beim Echten Salbei am Grunde verholzt

Blüte: weiße bis blauviolette Lippenblüten, in Scheinquirlen, duftend

Frucht: Spaltfrüchte, in 4 Klausen zerfallend

Sandini
Scan&Pdf
2010

„KRÖTIGE" ZAHNBÜRSTEN

Bereits die Römer und Griechen hielten den Salbei in Ehren. Spätestens im frühen Mittelalter ist der Salbei nördlich der Alpen bekannt geworden. Die Menschen sahen damals eine Verbindung zwischen Salbei und Kröten, die daher rührt, dass die Blätter der Pflanze und die Haut der Tiere einander ähneln. Die tiefen Adern lassen die Salbeiblätter runzelig und warzig wie eine Kröte erscheinen. Dass Kröten vor allem unter dem Salbei hausen ist sicher ein Märchen, denn Salbei liebt trockene Stellen, Kröten wohl nicht.

Die runzelige Blattkonsistenz wurde früher auch noch anderweitig genutzt: Im Alpengebiet wurden die Blätter als Ersatzzahnbürsten verwendet. Die mechanische Wirkung ist vielleicht nicht so gut wie bei einer Bürste, die Zahnpasta ist aber gleich mit eingeschlossen. Die Inhaltsstoffe des Salbeis sind nämlich gut für das Zahnfleisch.

Die Runzelblätter und ihre darin enthaltenen Öle haben auch einen Zweck für die Pflanze selbst: Sie wirken transpirationshemmend und das kann eine Pflanze an trockener Stelle und in voller Sonne gut brauchen.

FÜHLEN & SCHMECKEN

ZAHNPFLEGE

Das Salbeiblatt als natürliches Zahnpflegemittel!

Alter: ab 4 Jahren
Material: Gartensalbeiblätter, Mörser oder feines Sieb, 100 g Schlämmkreide (Calciumcarbonat), 50 g Milchzucker, evtl. Pfefferminze, Zahnbürste zum Ausprobieren
Hinweis: Schlämmkreide ist fast in jeder Zahnpasta enthalten und dient als Schmirgel, Milchzucker schädigt nicht die Zähne, sondern fördert die Durchblutung des Zahnfleisches.

Es gibt zwei Möglichkeiten der Zahnpflege mit Salbeiblättern, beides entfernt Zahnbelag, wirkt desinfizierend und kräftigt das Zahnfleisch:

- **Salbeizahnbürste:** Einfach frische Salbeiblätter auf den Zahnflächen reiben.
- **Salbeizahnpulver:** Salbeiblätter trocknen und mit den Händen fein über einem Sieb zerbröseln oder im Mörser zerstoßen. Es entsteht dabei ein olivgrünes staubähnliches Pulver. 2 TL Salbeipulver mit 4 TL Schlämmkreide und 2 TL Milchzucker mischen. Eventuell zur Geschmacksverbesserung Pfefferminze (ebenfalls zerpulvert) in das Zahnpulver geben.

Beim Zähneputzen das Pulver direkt auf die feuchte Zahnbürste geben. Das Zahnpulver schäumt nicht, die Zähne fühlen sich aber nach dem Putzen gut an.
Übrigens: Früher wurden Zähne immer mit Zahnpulver geputzt.



Sandini Scan&Pdf 2010

Wie die Kröte zu ihrer Haut kam

(Flora Marlene Geißelbrecht)

Ursprünglich hatte die Kröte eine samtig-weiche, in allen Regenbogenfarben schillernde Haut. Darauf war sie selbstverständlich unheimlich stolz.

Mitleidig sagte sie zum Weberknecht: „Solch eine Figur ist wirklich bemitleidenswert! Diese langen dünnen Beine! Noch dazu verwechselt dich jeder mit einer bösartigen Spinne und alle haben Angst vor dir! Armes Ding!"

Hochnäsig stolzierte sie am Frosch vorbei: „Du mit deinem glitschigen grün-braunen Körper! Wie gräulich du bist, kommt sogar in Märchen vor!"

Abwertend betrachtete sie die Schnecke: „Iiihh! Das ist ja abstoßend, wie schleimig und hellbraun deine Haut ist! Wie hältst du das nur aus?"

Und so ging das bei jedem Tier! Die Kröte fühlte sich erhaben über die anderen und meinte sogar, die anderen Tiere müssten ihr gehorchen und sie bedienen. Zu ihrem Geburtstag wünschte sie sich einen großen Korb mit frischen Blättern von feinstem Geschmack! Da hatte der alte Frosch eine Idee…

Am Geburtstag der Kröte kamen alle Tiere mit einer riesigen Schale voll Blättern. Natürlich hatte die Kröte sofort etwas auszusetzen: „Das soll frisch sein? So schrumpelig wie dieses Kraut aussieht, kann ich mir das nicht vorstellen! Und eine Pflanze mit solch einer hässlich grün-grauen Farbe soll von bestem Geschmack sein? Da kann ich ja nur lachen!"

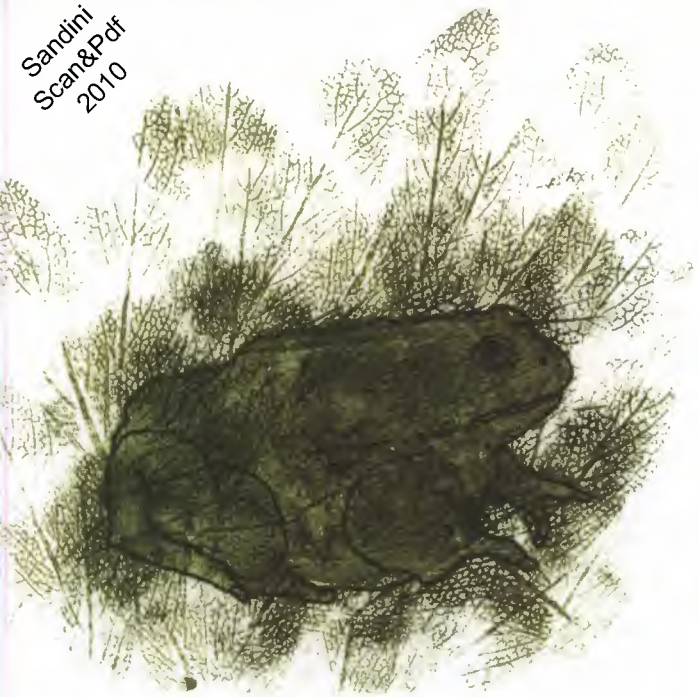
Auf das Drängen der Tiere hin zupfte sie schließlich doch ein winziges Stückchen ab und steckte es naserümpfend in ihr Maul. Doch kaum schmeckte sie den lieblich würzigen Geschmack auf ihrer Zunge, veränderte sich schlagartig ihr Gesichtsausdruck, und sie fraß gierig den ganzen Haufen Blätter in sich hinein. Ohne sich zu bedanken zog sie sich dann in ihre Mulde zurück, um ein Verdauungsschläfchen zu halten.

Doch was für ein Schreck, als sie wieder erwachte! Denn nun sah sie genau so aus, wie die hässlichen Blätter! Schrumpelig und grün-grau! Da schämte sie sich so, dass sie sich in die Sümpfe zurückzog.

Der alte Frosch hatte vom Zauber des Salbeis gewusst…



Sandini
Scan&Pdf
2010



KUNST

GETARNTE ERDKRÖTE

Salbeiblätter und Krötenhaut werden in diesem Kunstwerk vereint.

Alter: ab 5 Jahren
Material: frische Salbeiblätter, Zeichenpapier, Pinsel, Wasserfarben, als Vorlage Erdkröten-Umriss

Jedes Kind bekommt einen Erdkröten-Umriss als Vorlage.
Die Erdkröte in der richtigen Grundfarbe zart bemalen.
Die Salbeiblätter mit der Unterseite in die feuchten (aber nicht nassen) Wasserfarbentöpfchen legen und wie Stempel am Zeichenblatt abdrücken.
Die Blätter in verschiedenen Grüntönen, die dem Salbei bzw. der Kröte entsprechen, auf die Kröte und rundherum aufdrücken.
Das Ergebnis ist ein Salbeibusch mit einer gut getarnten Erdkröte.
Hinweis: Die Blätter nicht zu feucht (alles verschwimmt) oder zu trocken drucken. Bei einer optimalen Feuchte kommen die runzeligen Blätter so richtig zur Geltung. Statt Wasserfarben und Pinsel ist auch Stempelfarbe + Kissen möglich.

SCHLANGENMAUL

Die wunderschönen Blüten des Salbeis sehen aus wie ein aufgerissenes Schlangenmaul: Oberlippe, Unterlippe und herausragende gespaltene Zunge. Diese Zunge ist die Narbe, die darauf wartet, dass Hummeln Blütenstaub an ihr abstreifen.
Im Schlangenmaulrachen liegt das Lockmittel für die Hummeln – der Nektar. Um zum Nektar zu gelangen, müssen die Hummeln für den Salbei arbeiten. Wird von vorne in den Schlangenrachen geblickt, so ist dieser durch eine weißliche Platte versperrt. Die Platte lässt sich wie ein Dachfenster hochklappen. Die Hummeln machen das mit ihrer Stirn.
Die Platte ist aber zusätzlich noch fest mit den Staubblättern verbunden, zusammen bilden sie eine Wippschaukel. Wenn die Hummel die Platte anhebt, senken sich gleichzeitig die Staubblätter von oben auf ihren Rücken und stäuben ihren Pelz mit Blütenstaub voll. Kriecht die Hummel wieder heraus, dann fällt die Klappe herab und die Staubblätter schwenken nach oben, zurück unter die Oberlippe. Der Salbei sorgt so aktiv für seine Bestäubung, weil der Blütenstaub zu den nächsten Blüten weiter getragen wird. Von der Hummel kann der Mechanismus wiederholt betätigt werden. Es wird dabei jeweils eine Teilmenge des Pollens abgegeben (ca. 12 Portionen!). Um das schwere Hummelgewicht tragen zu können, sitzen die Blüten auf sehr festen, hohlen und viereckigen Stängeln.
Die wunderschönen Salbeiblüten sind erstaunlich schmackhaft. Besonders süß und köstlich sind die Blüten vom Muskateller- und Ananassalbei. In Südamerika gibt es rot blühende Salbeiarten, die von Kolibris bestäubt werden.

Sandini Scan&Pdf 2010

SEHEN

ICH SPIELE HUMMEL!

Kinder imitieren die Tätigkeit der Hummel und erfahren so den Mechanismus der Salbeiblüte

Alter: ab 6 Jahren
Material: blühender Salbei (Mai – Juni), Pinzette, fester dünner Grashalm

Wenn die Kinder Hummeln „spielen", schieben sie einen Grashalm über die Unterlippe in die Blütenröhre der Salbeiblüte.

Was passiert?

Die beiden weißen Staubblätter, die vorher (ebenso wie der Griffel) eng der Oberlippe anliegen, kommen herab. Sobald der Hummel-Imitator zurückgezogen wird, verschwinden sie wieder nach oben.

Das können die Kinder mehrere Male machen – es schadet der schönen Blüte nicht.

Eine Hummel landet bei ihrem Blütenbesuch auf der Unterlippe. Auch da bewegen sich die Staubblätter nach unten und schlagen dabei ihre Pollensäcke auf den Rücken des Tieres. Die Kinder können diesen Schlagbaummechanismus besonders gut beobachten, wenn sie eine Seite der Blütenröhre abschneiden.

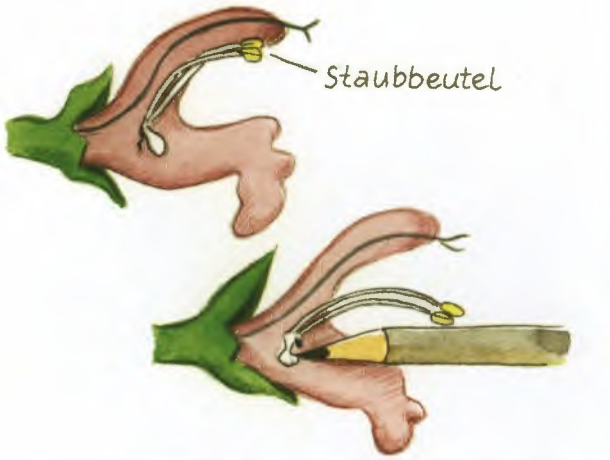
BASTELN

STECKSTÄNGEL

Die Blütenstängel des Wiesensalbeis haben tolle Eigenschaften: Sie sind sehr fest, viereckig und hohl.

Alter: ab 5 Jahren
Material: frische verblühte Blütenstängel des Wiesensalbeis (die Stängel werden nach der Blüte sehr fest)

In die hohlen, viereckigen Stängel des Wiesensalbeis lässt sich allerlei hineinstecken, z. B. verschiedene Gräser, die nebenan wachsen, Bleistiftminen, Federn. So entsteht eine große Auswahl an kleinen Pinseln, Stiften, Besen oder Bürsten.



Die Kinder erfinden für das „Werkzeug" noch einen passenden oder schrägen Namen z. B. Mäusezahnbürste, Maulwurfsschaufel, Schneckenschleimschaber ...

BEWEGUNGSSPIEL

DIE HUMMEL IST LOS!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Ball, Handtücher

Die Kinder sind Salbeipflanzen, die alle von einer Hummel (Ball) besucht werden wollen. Dafür bilden sie Paare und spannen jeweils ein Handtuch (Blüte), das sie mit beiden Händen an den Schmalseiten festhalten. So ausgestattet stellen sie sich im Spielfeld auf.

Die Spielleitung wirft den Ball ins Feld. Dieser muss nun von einem Paar mit dem Handtuch aufgefangen und gleich wieder weitergeschleudert werden. Jedes Paar darf nur einmal fangen und werfen.

Gelingt es der Hummel alle Blüten zu besuchen, ohne auf dem Boden aufzukommen?

Hinweis: Bei großen Gruppen können auch mehrere Hummeln gleichzeitig unterwegs sein. Das ist für die „Salbeipflanzen" zwar etwas schwieriger, aber auch spannender.

Sandini
Scan&Pdf
2010

SPRING IN DEN MUND, SALBEI ...!

Salbei riecht kräftig aromatisch und schmeckt würzig. Das wurde bereits im Mittelalter bei Räucherungen (z. B. wurden Zimmer von Pestkranken ausgeräuchert) und zur Fastenzeit ausgenutzt, wenn kein Fleisch erlaubt war, trotzdem die Lust auf etwas schmackhaftes pikantes groß war. Dann wurden die Salbei-Küchlein, in Teig gebackene Blätter gegessen. In bestimmten Gebieten Deutschlands sind sie unter „Müsli" benannt, weil sie wie Mäuse aussehen: das mit Teig umhüllte Blatt wie der Körper, der nackte Blattstiel wie der Schwanz.
Es gibt eine berühmte italienische Salbei-Spezialität mit dem lustigen Namen „Spring in den Mund" (ital. Saltimbocca): Das ist Kalbfleisch mit Schinken und Salbeiblättern umwickelt.
Salbei schmeckt nicht nur wunderbar, sondern ist auch ein anerkanntes Heilkraut. Salbeitee ist ein allbekanntes Volksmittel zum Gurgeln bei Erkältungen, besonders Halsweh. Salbei wirkt bakterien- und entzündungshemmend.



SCHMECKEN

SALBEIMÄUSCHEN

Knusper, knusper Mäuschen ...

Zutaten: 30 (nicht zu kleine) trockene junge Salbeiblätter vom Gartensalbei, 125 g Mehl, 1 Ei, 2 EL Olivenöl, 1 TL Salz, 100 ml eiskaltes Wasser, Olivenöl (zum Herausbraten); Blüten verschiedener Salbeisorten zum Garnieren

Das Mehl in eine Schüssel geben und das Ei trennen. Das Eiweiß zu Schnee schlagen. Das Eigelb, das Salz und das Olivenöl mit dem Mehl vermengen. Zuletzt den Schnee unterheben.
Die Salbeiblätter in den Backteig tauchen und in einer Pfanne in Olivenöl von beiden Seiten knusprig braten.
Die Mäuse mit bunten Salbeiblüten garnieren und noch warm verzehren.

RIECHEN

LUFTPUTZER

Das Verräuchern von Kräutern hat jahrtausende lange Tradition. Salbei reinigt die Luft im Haus und Thymian wehrt Stechmücken ab.

Alter: ab 4 Jahren (mit Hilfe und unter Aufsicht eines Erwachsenen)
Material: feuerfeste Schale, Kohle (am besten spezielle Räucherkohle), Sägemehl (möglichst wohlriechendes), Gartensalbeiblätter (oder Indianischer Räuchersalbei, zusätzlich eventuell Thymian, Rosmarin, Melisse, Johanniskraut, Farn, Schafgarbe, Lavendel), Zündhölzer

Kräuter sammeln, gut trocknen und zerbröseln. Sägemehl dazumischen, denn das fördert das bessere Verglühen.
Die Mischung auf eine Räucherkohle (oder ein Kohlenstück im Feuer) geben und „verdampfen" lassen. Schon bald verbreiten sich verschiedenartige, süßliche bis würzige Gerüche.

Sandini Scan&Pdf 2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Echte Salbei- Jungpflanzen sind in jeder Gärtnerei zu haben. Es gibt mittlerweile verschiedenste Salbeisorten: welche mit schmalen grauen Blättern, andere mit weiß, gelb gefleckten oder dunkelvioletten. Die Sorte „Tricolor" hat sogar dreifarbige Blätter, ist jedoch nur bedingt winterhart. Schön sind auch Salbeiarten mit Fruchtaromen wie der Ananassalbei mit schlanken wohlschmeckenden roten Blüten und Ananas-Aroma Blättern sowie Ananas-, Honigmelonen- oder Johannisbeersalbei. Diese Sorten sind nicht frosthart genug, um im Freien zu überwintern, daher im Kübel halten.
- Der Echte Salbei braucht einen warmen, geschützten Platz, am besten trockene durchlässige Böden in voller Sonne. Er wächst auch gerne in Pflanzgefäßen. Der Boden darf ruhig karg sein, wenn er nur in der vollen Sonne steht.
- Bei winterlichen Kältegraden erfrieren die oberirdischen Teile des Echten Salbeis. Das ist aber nicht schlimm. Salbei schlägt wieder aus und nimmt einen buschigen Wuchs an. Für etwas Winterschutz (trockenes Laub) ist er allerdings dankbar.
- Vermehrung ist durch Teilung der Wurzelstöcke oder durch Stecklinge möglich. Stecklinge im Spätsommer schneiden, in eine Glasflasche stellen und nach der Bewurzelung eintopfen.
- Ernte der jungen (!) Blätter vorzugsweise in der Mittagsgluthitze bei trockenem Sommerwetter.



GÄRTNEREI

FRUCHTAROMABAR AUS STECKLINGEN

Salbei lässt sich wie viele verholzende Kräuter besonders gut über Stecklinge vermehren. So ist für jeden schnell eine Fruchtaromabar beisammen.

Alter: ab 5 Jahren
Material: Salbeiarten mit Fruchtaroma (Ananas-, Honigmelonen-, Pfirsich-, Johannisbeer- und Fruchtsalbei – in gut sortierten Gartencentern erhältlich), Aussaaterde, evtl. Bewurzelungspulver (im Fachhandel erhältlich), Schale, Schere, durchsichtiges Plastiksäckchen, kleine Tontöpfe

Im Frühsommer (ca. Anfang Juni), wenn die Neutriebe bereits kräftig, aber noch unverholzt sind, Triebspitzen von ca. 7 cm Länge abschneiden.
Eine Schale mit Aussaaterde füllen.
Die unteren Blätter abstreifen und die Stängel eventuell in Bewurzelungspuder stippen (enthält Wachstumshormone und fördert Bewurzelung) und in Aussaaterde stecken.
Gut angießen und die Schale mit einem (aufgeblasenen) Plastiksäckchen abdecken, um eine hohe Luftfeuchtigkeit zu erzeugen.
An einen warmen, halbschattigen Platz stellen und die Erde immer wieder befeuchten.
Nach 2–4 Wochen haben sich Wurzeln gebildet und die Stecklinge treiben frische Blätter.
In kleine Töpfe umpflanzen und zu einer „Bar" zusammenstellen – nun daran riechen und schmecken!

Sandini
Scan&Pdf
2010

DIE WALDKRÄUTER



Sandini
Scan&Pdf
2010

FARNKRAUT – ZAUBERWEDEL

In feuchten, schattigen Wäldern entrollen sich wie von Zauberhand Bischofsstäbe zu wunderschönen Farnwedeln. Früher durften Farne für den schnellen Gebrauch im Garten und für die Haus- und Hofwirtschaft nicht fehlen. Heute wird das einstige „lebensunterstützende Mittel" entweder als Unkraut oder als Ziergewächs angesehen, da sein Gebrauchswert vergessen wurde.
Einiges aus diesen Nutzungen, Spielereien und Aberglauben lässt in diesem Kapitel den alten Farnzauber wieder auferstehen.

Steckbrief

Artenreiche Abteilung der Gefäßsporenpflanzen

Wo zu finden?
an schattigen und feuchten Plätzen im Wald



Blatt: ein- bis mehrfach gefiederte Blattwedel

Vermehrung: durch Sporen auf der Unterseite der Wedel (Selbst- und Windstreuer), keine Blüten

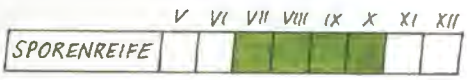
Was ist noch besonders?

- gehören zu den ältesten Pflanzen der Erde; bildeten vor 400 Millionen Jahren riesige Wälder
- heute Verbreitungsschwerpunkt in den Tropen u. a. auch Baumfarne
- vegetative Vermehrung durch Rhizome
- ca. 10.000 Farnarten weltweit, 100 im Mitteleuropa

Adlerfarn: größter heimischer Farn, dreifach gefiedert, frostempfindlich, schwingenartige Stellung der Fiedern;

Wurmfarn: Rosettenpflanze, zweifach gefiedert, früher als Mittel gegen Darmwürmer verwendet;

Tüpfelfarn: einfach gefiedert, wintergrün, runde Sporenkapseln (Tüpfel!), süßes Rhizom;



Sandini
Scan&Pdf
2010

VOM BISCHOFSSTAB ZUR MATRATZE

Ab Anfang Mai kommen junge Farnwedel aus der Erde. Sie sehen aus wie Bischofsstäbe, da sie beim Austreiben zur Oberseite hin eingerollt sind. Innerhalb weniger Tage wachsen sie zur vollen Größe heran, weil bereits seit dem Herbst in den Knospen sämtliche Zellen angelegt sind. Beim Austreiben im Frühjahr müssen sich die Zellen dann nur noch strecken.

Früher wurden Farne vielfach genutzt: als Heilmittel für Mensch und Tier, als Mittel zur Entwurmung, gegen Läuse und Flöhe, ja sogar als Wandisolation oder Speisemittel, wie z. B. Adlerfarnwurzeln zum Strecken des Brotmehles und die süßlichen Tüpfelfarnwurzeln zur Herstellung von Lakritze. Getrocknete Farnblätter wurden in Kissen oder Matratzen gefüllt und dienten als schmerzlinderndes Mittel. Besonders nicht entrollten Farnwedeln wurde eine intensivere Wirkung nachgesagt.

Alter: ab 4 Jahren
Material: eine große Menge Farne, 2 Leintücher, Kissenhülle, Schnur, Holzäste

Was macht den Farn fühlbar?

- **Farnkissen:** Kissenhülle mit Farnwedel ohne Stängel füllen.
- **Farnbett:** Ein Leintuch auf den Boden legen. Darauf kreuzweise mehrere Lagen Farne schichten. Ein Kind darf sich hineinlegen. Mit mehreren Farnlagen und einem Leintuch zudecken.
- **Farnvorhang:** An einen darüber wachsenden Ast Schnüre binden und Farnwedel daran knüpfen.
- **Spanische Farnwand:** 2–4 lange Holzstöcke mit ca. 1 m Abstand in die Erde stecken. Zwischen die Stöcke Schnüre spannen (als eine Art Webrahmen) und Farne einflechten.
- **Farnfächer:** Mehrere Farne zu einem Fächer legen und am Griff zusammenbinden. Optimal zum Farnluft schnuppern oder zufächeln.



FÜHLEN & RIECHEN

FARNFÜHLUNGEN

Hier dürfen es sich die Kinder im Farn so richtig gemütlich machen und seinen typischen Duft aufsaugen. Früher diente so etwas als Krankenbett. Der Kranke musste so lange darinnen liegen, bis der Farn trocken war. Soll auch gegen Kopfschmerzen und kalte Füße helfen!

Diese Aktion findet idealerweise mitten im „Farnreich" statt.

Sandini Scan&Pdf 2010

EXPERIMENT

FARNFOSSILIEN

Gipsabdrücke von Farnen sehen aus wie Fossilien.

Alter: ab 6 Jahren
Material: Farnwedel, feste Unterlage, feiner Sand, Pinsel, Gips oder Blitzzement

Die Kinder streuen eine dicke Lage Sand auf eine feste Unterlage und machen die Oberfläche glatt. Darauf betten sie den Farnwedel mit der Unterseite nach oben. Der Farn sollte oberseits möglichst „sandfrei" sein, etwaigen Sand daher mit einem Pinsel abkehren.
Den angerührten Gips oder Zement tragen sie nun vorsichtig genau auf das Blatt auf.
Ist die Masse hart geworden (dauert nur wenige Minuten), ziehen sie den Wedel sofort (später zerreißt er) aber vorsichtig (der Gips ist anfangs noch sehr brüchig) ab.
Das Farnfossil der Jetztzeit ist fertig.
Tipp: Die dekorativen Farn-Abdrücke sind, wenn aus Zement gemacht (Gips ist zu brüchig), ideale Trittsteine für ein Farnbeet.

Der wundersame Farnsame

(Alte Volkssage)

Es war einmal ein Bauer, dem es wundersam erging.
Schon den ganzen Tag suchte er verzweifelt sein verlorenes Fohlen und kam durch eine Wiese, auf der gerade Farnsamen reiften. Einige davon fielen ihm in die Schuhe.
Erst am nächsten Morgen kehrte er unverrichteter Dinge wieder nach Hause zurück, trat in die Stube und setzte sich. Es kam ihm sonderbar vor, dass Frau und Kinder ihn gar nicht beachteten. Da sagte er: „Ich habe leider das Fohlen nicht gefunden." Alle, die in der Stube waren, erschraken ganz fürchterlich, denn sie hörten die Stimme des Mannes und sahen ihn nicht. Da rief ihn die Frau beim Namen, denn sie meinte, er habe sich versteckt. Er aber stand auf, stellte sich mitten in die Stube und sagte: „Warum rufst du, ich stehe doch hier vor dir!" Da wurde der Schreck noch größer, denn alle hatten ihn aufstehen und gehen gehört und sahen doch nichts.
Der Mann merkte nun, dass da etwas nicht mit rechten Dingen zuging. Zu gleicher Zeit spürte er, dass ihn seine Schuhe drückten, als sei Sand darin. Er streifte sie von den Füßen und stäubte sie aus. Sobald er das getan hatte, stand er vor allen Augen sichtbar da.
Es war der wundersame Farnsame, der ihn unsichtbar gemacht hat!

Sandini
Scan&Pdf
2010

ZAUBER FARNSAME

Farne sind keine Blütenpflanzen, bilden daher auch nicht Samen, sondern Millionen Sporen aus, die auf der Unterseite der Blätter als rostige Flecken erkennbar sind. Die Sporen fallen ab, verwurzeln und werden selbst nie zu Farnen. Stattdessen stellen sie einen Vorkeim her, aus dem die nächste Generation von Farnen heranwächst.
Die Vermehrung ist also sehr kompliziert und war lange ein Rätsel. Aufgrund fehlender Samen und Keimlinge wurden Farne als Hexen- oder Zauberkräuter bezeichnet. Die „Sporenhäufchen" auf der Unterseite der Farnwedel wurden als wundersame Farnsamen betrachtet und der Aberglaube an seine Zauberkraft hielt lange an: In der Johannisnacht um Mitternacht von elf bis zwölf geht der „Farnsame" auf, blüht und fällt. Dann soll er seinem Besitzer zu Glück und übernatürlichen Fähigkeiten verhelfen z. B. Tiere zu verstehen, Schätze finden und Unwetter abhalten.

EXPERIMENT

SPORENBILD

Sporen zauberhaft fixiert!

Alter: ab 6 Jahren
Material: Farnwedel (z. B. Wurmfarn) mit reifen braunen, aber noch nicht geöffneten Sporenkapseln auf der Blattunterseite, Papier, Glasplatte oder Buch zum Beschweren, Sprühlack (oder Haarspray), durchsichtige Klebefolie
Hinweis: Reife Sporen sind daran erkennbar, dass sich beim Reiben der Sporenkapseln ein bräunliches Pulver ablöst. Ab Juli ist dafür eine gute Zeit.

Einen Farnwedel mit der Blattunterseite nach unten auf ein Blatt Papier legen.
Das Ganze beschweren, um ein möglichst scharfes Sporenbild zu bekommen.
Einige Tage warten. Im Zimmer trocknen reife Sporenkapseln schnell aus und schleudern ihre braunen Sporen auf das Papier. Nach dem Wegheben erscheint sein Sporenbild. Um es längerfristig zu erhalten, vorsichtig mit Lack übersprühen und anschließend mit Klebefolie überziehen.
Je nach Farnart, können auch die Sporenkapseln unterschiedliche Formen haben. Das Sporenbild fällt dementsprechend unterschiedlich aus.

SPIEL

FARNKAPPE

In alten Sagen machen Farnsamen in Schuhe gelegt unsichtbar, in dieser Aktion sind es die Farnwedel, die dazu beitragen.

Alter: ab 3 Jahren
Material: Plätzchen mit vielen Farnen, Hutgummi, Karton, Klammermaschine, Schere

Ein Kind meldet sich freiwillig und wird von den anderen mittels Farnen so eingekleidet, dass es im „Farnreich" nur noch schwer zu entdecken ist.

F(T)arnkleidung: Halskrause und Rock aus Farnwedeln, an Hutgummis knüpfen; Farnkrone aus einem besonders langen Farnwedel quer als Kranz getragen oder aus Karton mit angeklammerten Farnwedeln als Kronspitzen. Letzteres sieht auch getrocknet gut aus.

VERSTECKEN

Alle Kinder kleiden sich selbst mit Farnen ein und spielen Verstecken. Das kann ganz schön schwierig werden!

Sandini Scan&Pdf 2019

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Junge Farnpflanzen sind in jeder Gärtnerei zu bekommen. Die häufigen Arten (wie Tüpfel-, Wurm- und Adlerfarn) vor Ort ausgraben.
- Die meisten Farne lassen sich leicht vermehren. Die Sporen unter Glas sehr dünn auf feuchten Torf aussäen. Die entstehenden Pflanzen sehen fast wie kleine grüne Fliegenpilze aus. Sie entwickeln ihrerseits die winzigen Farnpflanzen.
- Die Mehrzahl der Farne lässt sich auch ganz leicht teilen – eine sehr einfache schnelle Art der Vermehrung.
- Farne lieben Schatten sowie feuchte saure Erde (Walderde oder Torf).
- Auf schattigen Balkons machen sich mit Farn bepflanzte Hängekörbe gut.

GÄRTNEREI

FARNZUCHT

Die Entwicklung mit der Lupe beobachten!

Alter: ab 5 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: Farne, die braune Sporen tragen (im Sommer), Blumentopf mit Übertopf, Walderde oder Torf, durchsichtige Plastik- oder Glasschüssel, Lupe

Walderde bzw. Torf in einen Blumentopf geben und mit heißem Wasser überbrühen. Fremde Keime, die darin enthalten sein könnten, werden dadurch abgetötet.
Nach dem Abkühlen den Blumentopf in einen Übertopf stellen, der ca. 3 cm hoch mit Wasser gefüllt ist. Vom Wedel die Sporen aus den Sporenbehältern auf den Blumentopf abklopfen.
Die Oberfläche mit einer durchsichtigen Schüssel abdecken, um Feuchtigkeit zu bewahren.
Bei 15–20 °C in den Schatten stellen und warten.
Nach einigen Tagen bis Wochen (je nach Farnart) keimen die Sporen. Nach der Entwicklung der Vorkeime (Prothallien) entstehen die Pflänzchen.
Die Erde sollte immer schön feucht bleiben. Wenn die Babyfarne 3 Blätter haben, in einen größeren Topf verpflanzen und anfangs noch zugedeckt weiter wachsen lassen.



SEHEN

BISCHOFSSTAB

Leider lässt sich der Zauber der Entrollung nur an Ort und Stelle beobachten – junge Farne mögen nämlich keine Vasen!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Stelle mit Farnbewuchs, ca. Anfang Mai

Um den Beginn des Monats Mai lassen sich die verschiedenen Stadien der Farnentrollung wunderbar beobachten. Manche Sprosse kommen schneckenförmig eingerollt gerade aus der Erde, andere erweitern ihre Schneckenform oder öffnen bereits die ersten Fiedern.
Die Kinder dürfen die Farnschnecken auch (mit Vorsicht, da sie sonst brechen) entrollen. Beobachten sie dieselbe Stelle am nächsten oder übernächsten Tag, stellen sie schon wieder eine Veränderung fest.

Sandini
Scan&Pdf
2010

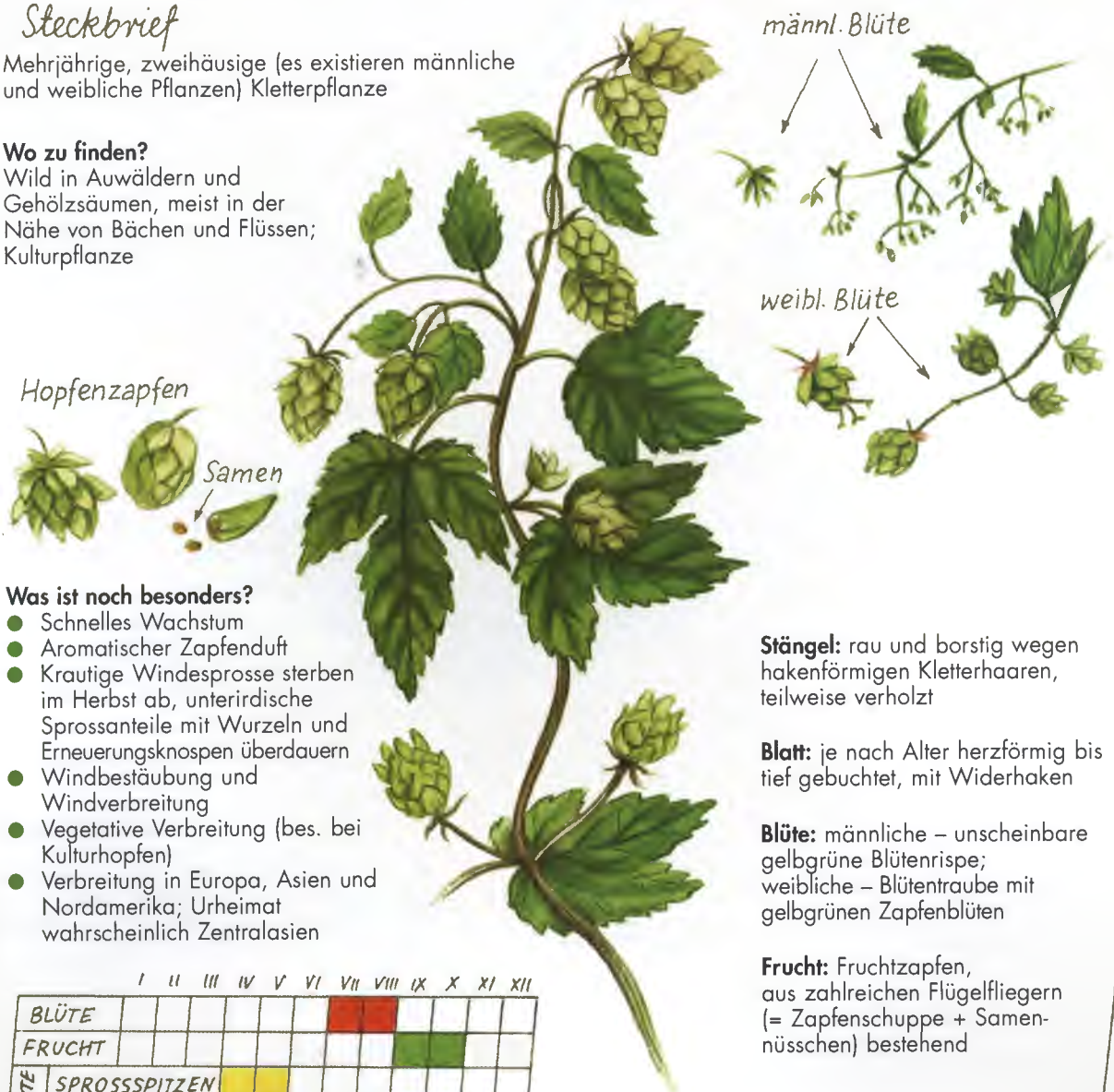
HOPFEN –
DUFTENDE SCHLAFZAPFEN

Feinschmecker wissen um ihn bereits im Frühjahr, denn da schießen die Hopfenspargel in die Höhe. Im Spätsommer ist er aber nicht mehr zu übersehen. Da leuchten die gelbgrünen Zäpfchen als Pergola von den Bäumen und warten nur darauf, dass mit ihnen gebastelt, gespielt, gekocht und geschlafen wird!

Steckbrief

Mehrjährige, zweihäusige (es existieren männliche und weibliche Pflanzen) Kletterpflanze

Wo zu finden?
Wild in Auwäldern und Gehölzsäumen, meist in der Nähe von Bächen und Flüssen; Kulturpflanze



Was ist noch besonders?

- Schnelles Wachstum
- Aromatischer Zapfenduft
- Krautige Windesprosse sterben im Herbst ab, unterirdische Sprossanteile mit Wurzeln und Erneuerungsknospen überdauern
- Windbestäubung und Windverbreitung
- Vegetative Verbreitung (bes. bei Kulturhopfen)
- Verbreitung in Europa, Asien und Nordamerika; Urheimat wahrscheinlich Zentralasien

Stängel: rau und borstig wegen hakenförmigen Kletterhaaren, teilweise verholzt

Blatt: je nach Alter herzförmig bis tief gebuchtet, mit Widerhaken

Blüte: männliche – unscheinbare gelbgrüne Blütenrispe; weibliche – Blütentraube mit gelbgrünen Zapfenblüten

Frucht: Fruchtzapfen, aus zahlreichen Flügelfliegern (= Zapfenschuppe + Samennüsschen) bestehend

Sandini Scan&Pdf 2010

KLETTERKÜNSTLER

Hopfen ist eine tolle Kletterpflanze. Schon die jungen Hopfentriebe sind wie Suchende, weil sie einen Kletterplatz finden müssen, an dem sie sich in regelmäßigen Rechtswindungen empor hanteln. Haken- und ankerförmige Kletterhaare verhindern zusätzlich, dass der Trieb beim Klettern abrutscht. Die Pflanze klettert somit als Ganzes, unterstützt von Widerhaken. Sogar die Blätter fühlen sich wegen der Kletterzähnchen wie Schmirgelpapier an. Hopfenpflanzen wachsen noch dazu sehr schnell. Bei 30 cm am Tag kann ja fast dabei zugesehen werden! Hopfenlianen schlingen sich an hohe Bäume und können eine Höhe von über 7 m erreichen.



HOPFENSPARGEL

SCHMECKEN

HOPFENSPARGEL

Junge Hopfentriebe – eine Delikatesse, die ähnlich wie Spargel schmeckt und auch so zubereitet wird. Die Triebe finden sich Ende April/Anfang Mai zuhauf in Auwäldern, aber auch an Waldrändern und in Gebüschen auf trockeneren Flächen. Übrigens: Für Hopfenspargel wird auf fein sortierten Märkten ein Wucherpreis verlangt!

Zutaten: 1 Bund junger Hopfentriebe (10 cm lange Spitzen, noch vor dem Blattaustrieb bzw. mit sehr jungen Blättern), Salz, Butter, Parmesan, evtl. Nudeln

Hinweis: Essbar sind die Hopfentriebe nur April bis Mai, danach werden sie hart.

Hopfenspargel waschen, mit einem Baumwollfaden zu einem Bündel binden und in kochendem Salzwasser wenige Minuten garen, bis er weich aber noch „bissfest" ist. Herausnehmen, das Bündel auseinandernehmen, einen Esslöffel Butter zugeben, salzen und mit Parmesan bestreuen.
Mit Nudeln wird das Ganze zu einem Hauptgericht.

BASTELN

HOPFENRANKENKRANZ

Dekoratives Kranzmaterial, das von alleine hält – das ist schon was für ganz Kleine!

Alter: ab 4 Jahren
Material: frische Hopfenranken (am schönsten sind solche mit grünen Zapfen; leuchten ab September hellgrün von den Bäumen), Stoffband

Die Ranken zu einem Kranz legen und mit sich selbst umwickeln. Der Kranz hält dabei ganz von selbst, weil die Kletterzähnchen die Äste aneinander haften lassen.
Ein Band um den Kranz binden, eine Masche machen und an einer Tür aufhängen.
Wenn der Kranz getrocknet ist, entfalten die Zapfen ihren Duft.
Tipp: Auch Kugeln oder Nester lassen sich aus Hopfenranken drehen.

HOPFENKRANZ



Sandini
Scan&Pdf
2010

SCHLAFZAPFEN

Es gibt Hopfenmännchen und Hopfenweibchen. Die männlichen Blüten stehen unscheinbar gelbgrün in einer Rispe, die weiblichen sind gelbgrüne Zapfen, die in einer Traube angeordnet sind. Beide Blüten sind auf das Wichtigste reduziert – die männlichen bestehen hauptsächlich aus 5 Staubblättern, die weiblichen nur aus den Fruchtknoten, die zu mehreren in den Achseln von Tragblättern = Zapfenschuppen sitzen.
Bei der Fruchtreife bilden sich durch verstärktes Wachstum der Zapfenschuppen die Hopfenzapfen. Unter den übereinander gereihten Schuppen des Zapfens befinden sich kurz gestielte Drüsen, die sich als „Hopfenmehl" (Lupulin) ablösen. Hopfenmehl besteht aus frisch grüngelben, später orangegelben Harzkörnchen, die aromatisch duften. Außerdem enthält es als Wirkstoffe Bitterstoffe, die beruhigend wirken und die Menschen sanft in den Schlaf gleiten lassen.
Natürlich haben die Stoffe auch eine Funktion für den Hopfen selbst: Wuchshemmung von Nachbarpflanzen und Fraßabwehr für Insekten.

SEHEN & FÜHLEN & RIECHEN

HOPFENMEHL

Hopfenzapfen unter der Lupe!

Alter: ab 5 Jahren
Material: Hopfenzapfen, Lupe oder Auflichtmikroskop

Die Kinder erhalten Hopfenzapfen und untersuchen sie mit der Lupe bzw. unter dem Mikroskop.

Was gibt es zu sehen?
Unter den übereinander gereihten Schuppen eines Zapfens befindet sich ein kleines gelbes Pelzchen, das mit goldgelbem Staub bepudert ist. Der Staub ist das Hopfenmehl, das sind kleine Harzkörnchen, die von Drüsen abgesondert werden. Bei trockenen Zapfen entfalten sie ihren Duft ganz besonders. Außerdem fühlt sich der gelbe Staub klebrig an und lässt sich nicht gut abwaschen – im Gegenteil – er wird nur schmierig.
Die Kinder bekommen als Hopfengeschenk gelbe, duftende Fingerkuppen!

BASTELN & RIECHEN

TRAUMKISSEN

Mit Hopfenduft ins Reich der Träume!

Alter: ab 4 Jahren (Kissenhüllen von Erwachsenen genäht)
Material: kleine Baumwollkissenhüllen, Hopfenzapfen, evtl. andere beruhigende Duftkräuter wie Lavendel-, Kamillen- und Rosenblüten oder Melissenblätter, Nadel, Faden, evtl. Stofffarben

Hopfenzapfen (und diverse beruhigende Duftkräuter) gut trocknen (sie müssen rascheln), in Kissenhüllen füllen und zunähen.
Durch die Bettwärme und die Schlafbewegungen entfalten sich die ätherischen Öle dieser Schlafkräuter und begleiten die Kinder ins Traumland.
Mit Stofffarben können die Kinder die Kissen auch noch außen gestalten: vielleicht mit einem schönen Traum!



Sandini Scan&Pdf 2010

BEWEGUNGSSPIEL

SCHLAFRÄUBER

Alter: ab 5 Jahren
Material: Hopfenzapfen oder Hopfenrankenkugeln (siehe Bastelaktion „Hopfenrankenkranz"), genug Platz zum Spielen

Die Spielleitung ernennt ein Kind zum Oberschläfer. Der Oberschläfer darf 10 Hopfenzapfen (seine Schlafmittel) im Spielfeld verteilen. Er setzt sich in die Mitte des Raumes und tut so, als ob er schlafe.
Auf ein Zeichen der Spielleitung beginnt das Spiel, indem die anderen Kinder versuchen, dem Oberschläfer die Zapfen zu stehlen. Doch der ist wachsam. Sobald er einen Zapfendieb bemerkt, rennt er ihm hinterher, um ihn abzuschlagen.
Durch die Berührung schläft der Zapfendieb sofort ein (und darf nicht mehr mitspielen).
Das Spiel endet, wenn es den Dieben gelungen ist, alle Schlafmittel zu stehlen oder wenn der Oberschläfer die Hälfte der Diebe gefangen hat.

DIE HOPFENHENNE IN KULTUR

Die Zapfen des Kulturhopfens werden zum Bierbrauen genutzt. Hier sorgen die Inhaltsstoffe des Hopfens, die Bittersäuren, für den charakteristisch würzig-bitteren Geschmack des Bieres und fördern außerdem die Schaumbildung. Wenn im Brauhopfen Samen enthalten sind, verringert sich die Schaumfestigkeit aufgrund der fetten Öle, die sich in den Samen befinden. In deutschen Hopfenplantagen wird daher äußerst genau darauf geachtet, dass in der Nähe von Hopfenplantagen nur Hopfenhennen, aber keine männlichen Pflanzen existieren (Windbestäubung!). Die Engländer hingegen dulden beim Brauen einen gewissen Prozentsatz an Hopfensamen, was den oft fehlenden Schaum dortiger Biere erklärt.

EXPERIMENT & SCHMECKEN

WILDES BIER

Kinder erkosten und erfahren hier die Urstoffe des Bieres.

Alter: ab 5 Jahren
Material: reife Hopfenzapfen, Kochtopf, Sieb, Mixstab mit Mixgefäß, Honig, Trinkglas

Hopfenzapfen in einem Kochtopf mit wenig Wasser 5–10 min dünsten, anschließend alles durch ein Sieb in ein Mixgefäß gießen. Die ockergelbe Flüssigkeit mixen. Es entsteht dabei eine schöne Schaumhaube.
Das ganze in ein Trinkglas abgießen und mit Honig süßen – das wilde alkoholfreie Bier ist fertig!
Spätestens beim Kosten schmecken die Kinder die Bitterstoffe des Hopfens – manche behaupten vielleicht, dass das Ganze nach Ohrenschmalz schmeckt, denn das Malz vom Bier fehlt natürlich.
Hinweis: Je mehr Hopfenmehl, umso größer die Schaumhaube. Hopfenmehl gewinnen die Kinder am einfachsten, indem sie Hopfenzapfen auf eine Küchenrolle legen und mehrere Tage dort trocknen lassen. Nach dieser Zeit hat sich ein gelber Körnchenstaub, das Hopfenmehl, auf der Küchenrolle abgesetzt.
Übrigens: Dieses Bier macht müde!



Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Hopfenweibchen bieten gut sortierte Gartencenter an. Hopfenweibchen sind hübscher, weil sie Zapfen tragen. Oder junge Hopfentriebe im Frühling an Ort und Stelle ausgraben und an die vorgesehene Stelle versetzen. Gleich mehrere Triebe setzen, dann ist sicher ein Weibchen dabei. Das Ausgraben geht ganz leicht, da der Hopfen mit seinen Ausläufern knapp unter der Erdoberfläche entlang kriecht.
- Hopfen ist eine faszinierende Kletterpflanze, mit der sich wunderschöne Lauben begrünen lassen. Die Ranken überwachsen jedes Drahtgestell. Bis in den Winter, wenn das Laub schon vertrocknet ist, sind die Zapfen noch eine Zierde. Hopfen lässt sich sogar auf dem Balkon ziehen.
- Hopfen benötigt feuchte, nährstoffreiche Erde und eine Rankhilfe (Gerüst, Stange, Baum, Draht, Schnur). Er kann nicht wie Efeu am Mauerwerk emporwachsen.
- Die optimale Lage ist süd-, südost- oder südwestseitig.
- Die Sprossspitzen sind im Frühjahr leicht brüchig. Vorsichtiges Ausrichten der Triebe an der Rankhilfe ist vonnöten.
- Ab August gibt es die Zapfen. Wenn die hellgrünen Zapfenschuppen beginnen, sich rötlich zu verfärben, und die Zapfen walnussgroß sind, ist es Zeit zum Ernten. Braune Zapfen zerfallen!
- Eine Hopfenzucht aus Samen ist mühsam. Besser ist die Vermehrung aus den unterirdischen Ausläufern. Ausläuferstränge so trennen, dass jedes Teilstück eine Wurzel hat.



GÄRTNEREI

BIERSTÄNGEL

Alter: ab 3 Jahren (mithilfe eines Erwachsenen)
Material: junge weibliche Hopfenpflanze, großer Kübel mit Erde, Holzstab, Schnur, ein Plätzchen auf dem Balkon oder im Garten

Hopfenpflanze in einen Kübel mit nährstoffreicher Erde setzen und ins Freie stellen. Einen Holzstab in die Erde stecken, eine Schnur daran befestigen und nach oben spannen – dient als Rankhilfe.
Bald schon wachsen die Hopfentriebe mit ihren Kletterzähnchen in die Höhe und ab August trägt der Bierstängel Zapfen.
Im Herbst die alten trockenen Triebe abschneiden (der Hopfen bildet im Frühjahr aus den Wurzeln wieder neue Lianen) oder als Rankgerüst für die neue Bierstängel-Generation verwenden.

Tipp: Wird der „Bierstängel" nicht im Topf gehalten, kann er sich nach 2–3 Jahren als natürlicher Vorhang bzw. Sichtschutz nützlich machen – vielleicht auch als „Sommerbühne" für Vorführungen aller Art.

Sandini
Scan&Pdf
2010

KLETTE –
KLETTVERSCHLUSS DER NATUR

Noch nie mit Klettfrüchten beworfen worden? Nein? Ist vielleicht auch besser so, besonders wenn sie sich in Haaren verfangen … aber mit Klettfrüchten basteln und spielen ist was ganz anderes. Das ist richtig schön und das tolle daran ist, dass Kletten auf jeder Waldlichtung oder sogar am Straßenrand wachsen. Wenn diese Pflanze nur wüsste, dass sie einen Schweizer Herrn auf eine gute Idee gebracht hat …

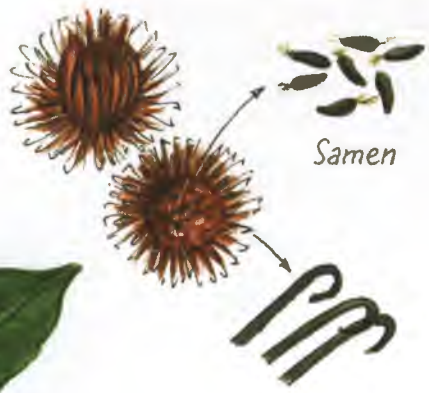
Steckbrief

Zweijährige Rosettenpflanze

Wo zu finden?
in Waldlichtungen, an Wegrändern, auf Ackerbrachen



Klettenfrucht



Was ist noch besonders?

- 2 Arten: Kleine und Große Klette (sehr ähnlich, gleichsam verwendbar)
- bis 2 m hoch
- Nektarfundgrube für Insekten
- Klettausbreitung



Blatt: riesige herzförmige etwas wellige Grundblätter, oberseits grün – unterseits graufilzig

Stängel: oft rötlich überlaufen, markgefüllt, wollig behaart

Blüte: Köpfchen mit ca. 30 rosa bis violetten Röhrenblüten

Frucht: kugelförmige Klettfruchtstände: äußere Hüllblätter mit Haken, glatte Samen im Innenbereich

Wurzel: Pfahlwurzel

Sandini
Scan&Pdf
2010

KLETTENESSEN

Beim Betrachten einer Klettenpflanze würde niemand auf die Idee kommen, dass da etwas essbar ist – wirkt sie doch von außen nur haarig, hakig und zäh! Und doch ist so vieles an der Klette essbar: Die ganz jungen Blätter schmecken ähnlich wie Spinat und die Wurzel ist ebenfalls als Gemüse nutzbar. In Japan werden speziell gezüchtete Kletten als Wurzelgemüse sogar feldmäßig angebaut. Das Beste ist aber das Mark des üppig wachsenden Blütenstängels. Es muss gesammelt werden, wenn die Klette gerade zu blühen beginnt. Wenn jedes Stück der bitteren Rinde abgeschält ist, bleibt das weiße Mark zurück, das wunderbar schmeckt.

SCHMECKEN

MARKGEMÜSE

Da Kletten so groß wie Menschen werden können, genügen meist wenige Blütenstängel für ein leckeres Essen.

Zutaten: dicke Klettenblütenstiele
Hinweis: Unbedingt ernten, bevor die Pflanze blüht, danach wird das Mark zäh!

Die Klettenblütenstiele längs aufschlitzen und das Mark herauslösen. Kurz in wenig Wasser dünsten, Salz und Butter zugeben.
Schmeckt wie junges Fisolengemüse (grüne Bohnen). Mit Spaghetti oder Salzkartoffeln essen!

Der Nette und die Klette

Ein kleiner Hund, lieb anzusehen,
wollte einmal spazieren gehen.
Es war die reinste Wonne,
sein Fell glänzt in der Sonne.
Er streift durch Flur und Felder,
auf Wiesen und durch Wälder.
Nun kommt er zu den Stätten,
der aufdringlichen Kletten,
sie hängen wie die Ketten,
er kann sich nicht mehr retten.

Die Not ist groß
Was tut er bloß,
wie bringt er seine Kletten los?

Sie ist ja gar so nette,
die liebe Henriette,
und immer so adrette!
Sie schneidet jede Klette
aus seinem Fell, ritsch ratsche rutsch.
Jetzt ist's vorbei. Das Fell ist futsch.

Ein Hund, einmal nett anzusehn,
wollte einst nur spazieren gehen.
Jetzt heult er um die Wette
mit seiner Henriette
wie eine Klarinette
im höchsten Falsinette.

Der liebe, kleine Nette,
wenn er gekannt doch hätte,
die Bosheit dieser Klette!

(Evamarie Taferner)

Sandini Scan&Pdf 2010

DIE WIEGE DES KLETTVERSCHLUSSES

Die äußeren Hüllblätter der Klettenfrüchte haben borstige, mit Widerhaken versehene Spitzen, die sich bei Reife im Fell von Tieren oder an der Kleidung von Menschen festhaken. Dadurch werden die Früchte samt dem Sameninhalt weitertransportiert. Die Hüllblätter wenden sich mit zunehmender Reife nach außen und entlassen dadurch die Samen, die vom Verbreiter allmählich ausgeschüttelt werden. Die Klette sorgt so für ihre Ausbreitung.

Der Schweizer Ingenieur George de Mestral hatte bei seinen Naturspaziergängen eine glänzende Idee. Da sein Hund mit dabei war, blieben immer wieder Klettfrüchte in seinem Fell hängen. Mestral untersuchte daraufhin diese anhängliche Sache unter dem Mikroskop und wollte so etwas nachmachen: Ist es doch eine einzigartige Möglichkeit, zwei Materialien zu verbinden und gleichzeitig beliebig oft wieder zu lösen. Er entwickelte schließlich den textilen Klettverschluss und meldete seine Idee als Patent an. Heute ist diese tolle Erfindung, die seinen Ursprung aus den Klettfrüchten nahm, nicht mehr wegzudenken. Und dabei sind es nur 2 Nylonstreifen, wovon einer (wie die Klettfrucht) Widerhäkchen besitzt und der andere (wie das Tierfell oder die Kleidung eines Menschen) Schlaufen. Zusammengepresst ergeben sie einen genialen Schnellverschluss für Babywindeln, Schuhe, Blutdruckmessmanschetten, Teppichbödenbefestigungen ...

BASTELN & SPIELEN

ANEINANDERGEKLETTET!

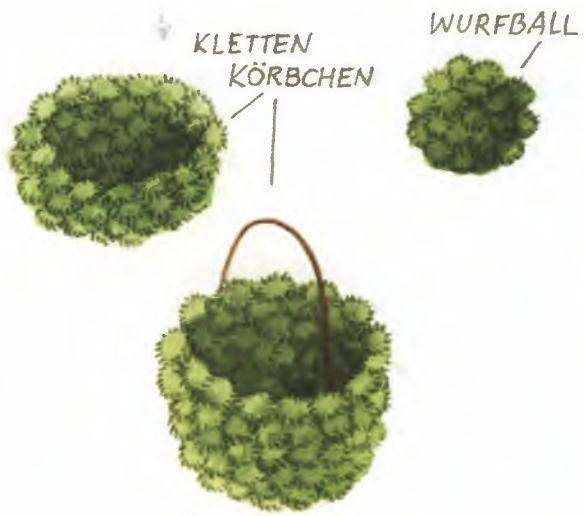
Ein Steckspielzeug der Natur.

Alter: ab 3 Jahren
Material: viele Klettenfrüchte, glatte Arbeitsunterlage (Kletten haften sich überall an!)
Hinweise:

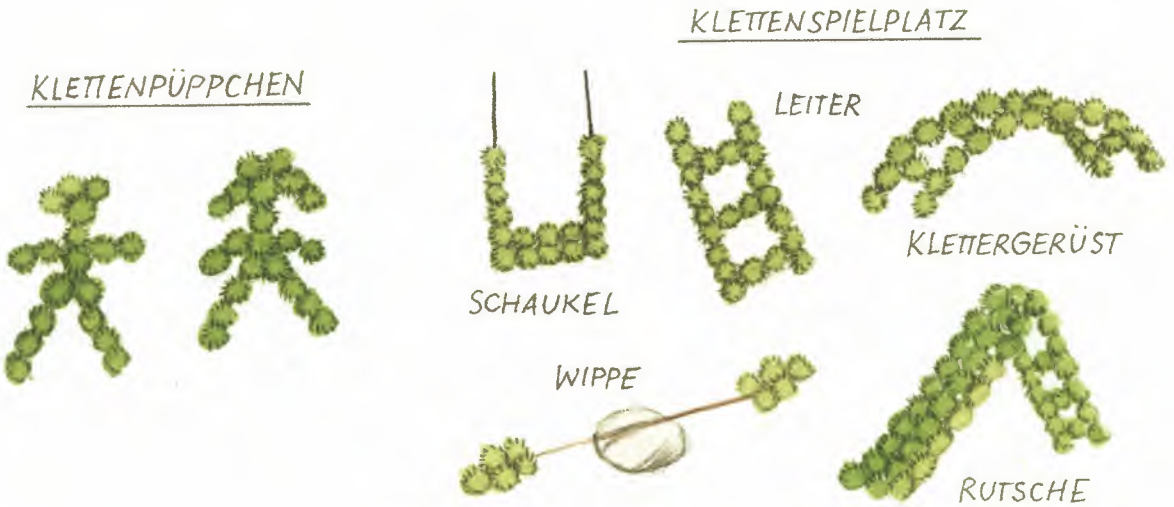
- Es können auch getrocknete Klettfrüchte verwendet werden z. B. im Sommer gesammelt, im Winter damit gebastelt. Sogar im Winter finden sich Klettfrüchte, denn die Klette ist mit ihren Früchten ein sogenannter Wintersteher. Erst im Frühling zerfallen die Früchte.
- Die Klettfrüchte pieksen auf der Haut. Körper daher mit Kleidung bedecken, lange Haare zusammenbinden und an einem Tisch arbeiten. Sehr empfindliche Kinder sollten dünne Arbeitshandschuhe tragen und die Kletten nicht an die eigene Kleidung bringen.

Was sich so alles „aneinanderkletten" lässt:

- **Klettenkörbchen:** Kletten zu einer dichten Platte aneinanderdrücken, am Rand eine Mauer hochstecken.
  Vom kleinen Nest bis zum großen Obstkorb ist alles möglich.



Sandini
Scan&Pdf
2010



- **Klettenspielplatz:** Kletten zu Schaukeln, Wippen, Leitern und Klettergerüsten in Puppengröße zusammenstecken.
- **Klettenpüppchen:** Männchen und Weibchen aus Kletten zusammenfügen. Sie nehmen den „Spielplatz" gleich in Beschlag.
- **Wurfball:** Zahlreiche Klettenfrüchte zu einem großen Ball zusammendrücken. Geht besonders gut mit älteren braunen Klettfrüchten (sind weicher und pieksen nicht mehr so).

BASTELN & SPIEL

ZIELSCHIEBEN

Alter: ab 5 Jahren
Material: grüne Klettenfrüchte, Zahnstocher, Holzleim, Farben, Karton, Filz oder Baumwollstoff in mehreren Farben, Schere

Zunächst basteln die Kinder Wurfkletten, Zielscheibe und Gewinnabzeichen.

- **Wurfkletten:** Zahnstocher in Leim tauchen und fest in den spitzen Teil der Klette stecken. Das andere Ende des Zahnstochers färben. Jedes Kind benötigt 5 Wurfkletten einer bestimmten Farbe. Durch den Zahnstocher bekommt die Wurfklette einen Haltegriff, um besser werfen zu können
- **Zielscheibe:** Einen großen runden Karton ausschneiden und mit Filz oder Baumwollstoff bekleben, entweder klassisch in Form von Ringen oder in Form eines Tierkopfes. Die erreichbare Gewinnpunktezahl in die entsprechenden Felder schreiben oder mit der Spielleitung vereinbaren.
- **Gewinnabzeichen:** Aus den Kartonresten und Farbe Abzeichen gestalten (z. B. Gold, Silber und Bronze, oder 1., 2., 3 ...). Die Basis der Klettenfrucht mit einem Messer abflachen und dort das Zeichen mit einem Tropfen Leim befestigen.

Spielverlauf: Jedes Kind schießt von einer bestimmten Entfernung seine Kletten an die Zielscheibe und versucht dabei die meisten Punkte zu erlangen. Die Punkte nach den 5 Würfen zusammenzählen. **Hinweis:** Die angehafteten Wurfkletten am Köpfchen und nicht am Zahnstocher abnehmen, sonst löst sich der Zahnstocher ab (Kletten haften sehr fest!).
Zum Schluss bekommen die GewinnerInnen ein Abzeichen auf ihre Kleidung gedrückt. Können sie ihren Rekord in der nächsten Runde behaupten?

Sandini Scan&Pdf 2019

KUNST & SPIEL

KLETTENHAFTBILD

Klettenköpfchen haften auf Stoff, ähnlich wie Magneten auf einer Platte. Da können viele kleine und große Kinder gemeinsam ein Kunstwerk gestalten.

Alter: ab 3 Jahren
Material: grüne Klettenfrüchte, 1 altes großes Handtuch oder Leintuch; Filzstifte, Tuch zum Augenverbinden

Lein- oder Handtuch z. B. mit Wäscheklammern an einer Wäscheleine montieren. Darauf aus den Klettenfrüchten ein Motiv andrücken, z. B. Landschaft, Tiere, Bäume ... und gemeinsam ein Bild gestalten.
Lässt sich immer wieder umstecken und verändern.

DIE VERLORENEN AUGEN

Ein Tier- oder Menschenmotiv auf das Leintuch zeichnen, dem die Augen fehlen.
Die Kinder lassen sich der Reihe nach die Augen verbinden und drücken zwei Kletten an die vermeintlich richtige Stelle. Wer sie an die beste Stelle bringt, hat gewonnen.

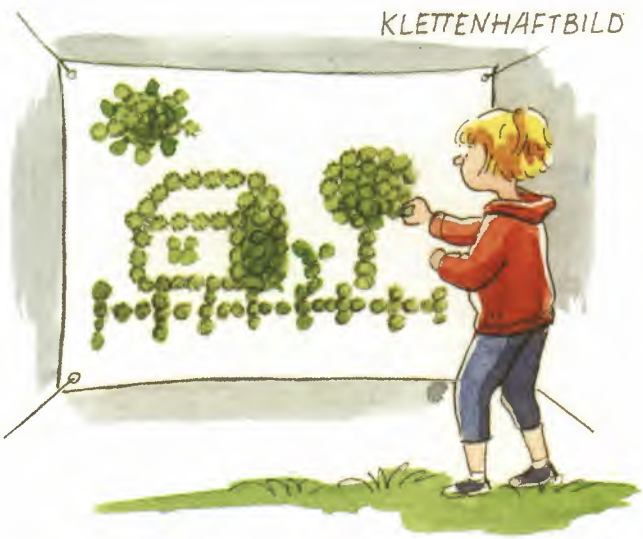
BEWEGUNGSSPIEL

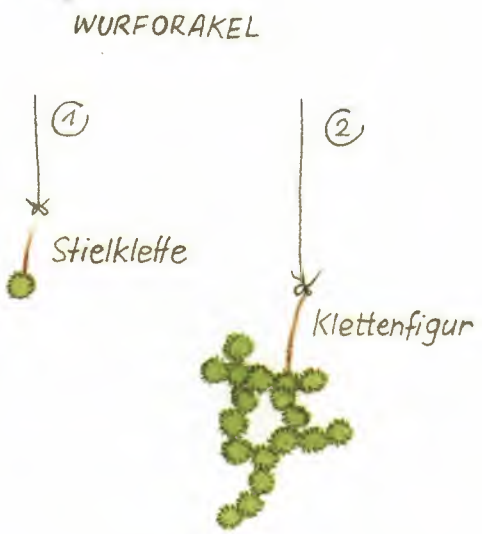
WURFORAKEL

Lustig: Oft bleiben die Kletten an der Wurfhand kleben!

Alter: ab 5 Jahren
Material: grüne Klettenfrüchte, 1 Klettenfrucht mit Stängel, 1 langer Wollfaden

Die Spielleitung hängt die gestielte Klettenfrucht an einem Faden frei im Raum bzw. Garten (an einem Ast) auf.
Die Kinder machen unter sich aus, wem das folgende Orakel gelten soll, z. B. dem Geburtstagskind oder dem Wurfsieger ...
Jedes Kind erhält 5 Wurfkletten, um diese aus einer bestimmten Entfernung an die Stielklette zu werfen. Die ersten 5 Kletten sind am schwierigsten zu treffen. Danach vergrößert sich die Zielfläche und entsprechend auch der Wurfabstand, d. h. die Kinder gehen nach 5 getroffenen Kletten einen Schritt (eine Fußlänge) zurück. Sind alle Kletten verbraucht, ist das Spiel zu Ende.
Die Kinder betrachten gemeinsam die entstandene Klettenfigur. Was stellt sie dar?





Sandini
Scan&Pdf
2010

BEWEGUNGSSPIEL

KLETTENKETTENSPIEL

Alter: ab 4 Jahren

Ein Kind ist die Klette. Es steht allen anderen Kindern gegenüber, wie bei „Schwarzer Mann". Die „Klette" ruft oder singt (Melodie s. u.):

Ich bin die fette Klette,
noch ohne Klettenkette.
Ich krieg euch, jede Wette!

Die anderen Kinder rufen oder singen:

Rette sich, wer kann!

Sofort laufen die Kinder los, denn sie müssen die andere Seite erreichen, ohne von der Klette erwischt zu werden. Wer abgeschlagen wird, „klebt" an der Klette fest und muss bei ihr bleiben. Die gefangenen Kinder bilden die „Klettenkette", indem sie sich mit den Armen einhaken.

Nun beginnt es wieder von vorne:

Ich bin die fette Klette, ...

Diesmal rufen oder singen die gefangenen Kinder:

... und wir die Klettenkette!

Die Klette:

Ich krieg euch, jede Wette!

Die anderen Kinder:

Rette sich, wer kann!

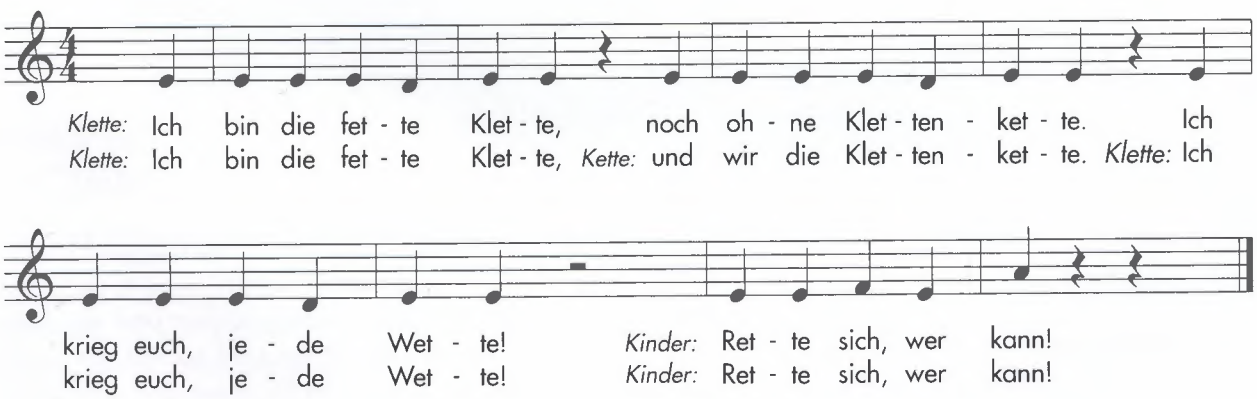
Mit jedem gefangenen Kind wird die Klettenkette länger und dadurch undurchdringlicher, andererseits aber auch immer träger und schwieriger zu steuern.

Das Spiel ist beendet, wenn alle Kinder bis auf eines gefangen sind. Das letzte Kind ist in der nächsten Runde die neue Klette.

Ist die Klettenkette so unbeweglich, dass sie keine Chance auf weitere „Opfer" hat, wird die neue Klette unter den noch freien Kindern ausgelost.

KLETTENKETTE

Text und Musik: Jürgen Geißelbrecht



Hinweis: Die ersten drei Verszeilen der Melodie sollen an einen Schlachtruf (z. B. wie beim Fußball) erinnern, die vierte Verszeile kann frech oder ängstlich klingen.

Sandini Scan&Pdf 2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Wenn die Klette noch nicht von alleine ein Plätzchen im Garten gefunden hat, ist sowohl Umsetzen als auch Aussaat möglich.
- Beim Umsetzen beachten, dass nur die Blattrosette (d. h. die noch nicht blühende Pflanze) versetzt werden kann. Außerdem sehr tief graben, denn die Pfahlwurzel reicht weit in die Erde hinein.
- Aussaat erfolgt durch Sammeln reifer Klettfrüchte im Herbst und Ausschütteln der Samen auf eine geeignete Stelle im Frühjahr.
- Die Klette liebt nährstoffreiche, nicht zu trockene und halbschattige Standorte. Eine einzige Pflanze benötigt ca. 1 m^2 Platz.
- Hat sich die Klette einmal erfolgreich angesiedelt, lässt sie sich nicht mehr so leicht verdrängen. Die tiefe Wurzel und der tolle Ausbreitungsmechanismus tun das Ihrige. Die Klette sät sich gerne selber aus.



GÄRTNEREI & SPIEL

KLETTENZELT

Alter: ab 4 Jahren
Material: große Klettenpflanze mit Klettfrüchten, Schere, ca. 6 m langer Stoffstreifen, Heringe oder Astgabeln, Faden, Nadel

Klette an einen sonnigen Ort mit genügend Platz setzen.

Wenn sie richtig groß geworden ist und fruchtet, zu einem Zelt verwandeln:
Untere Riesenblätter abschneiden und als Teppich auslegen. Die Blätter sind so fest, dass sie durch Hexenstiche auch fix miteinander vernäht werden können.
Rundherum einen Stoffstreifen auslegen und mit Heringen oder festen Astgabeln im Boden fixieren.
Klettenfrüchte auf den Stoffstreifen so hinbiegen (bleiben daran kleben), dass ein Zelt entsteht.

Sandini
Scan&Pdf
2010

BUNTER KRÄUTERMIX

In diesem Kapitel können die Kinder aus der großen Vielfalt der Kräuter schöpfen und sie mit allen Sinnen erfassen. Hier kommen auch solche Kräuter mit zum Zug, die bis jetzt nicht behandelt worden sind, z.B. Dill, Kerbel, Thymian, Origanum und Bohnenkraut. Der ganze Kräutermix lädt ein zum Fühlen, Riechen, Sehen, Schmecken, Basteln, Spielen und „Garteln"!



RIECHEN & SPIEL

DUFTMEMORY

Welcher Kräuterduft gehört zusammen?

Alter: ab 4 Jahren
Material: 12–24 kleine, gleich aussehende Dosen, 6–12 verschiedene Duftkräuter (besonders gut eignen sich Lavendel, Minzen, Zitronenmelisse, Rosmarin, Salbei, Origano, Farn, Kamille, Thymian, Hopfenzapfen, Schnittlauch, Kerbel, Basilikum – die letzteren 3 lassen sich nur im frischen Zustand verwenden), wasserfester Stift

Die Kinder füllen jeweils eine Kräutersorte in zwei Dosen. Auf der Unterseite beschriften sie die Dosen mit dem Namen des Duftkrauts.
Die Spielleitung stellt die Dosen in Reih und Glied, aber durcheinander auf.
Die mitspielenden Kinder öffnen jeweils zwei Dosen, riechen daran (evtl. auch reiben) und merken sich die Stelle des Dufts.
Wenn sie glauben, ein richtiges Paar gefunden zu haben, sehen sie auf der Unterseite nach und dürfen es behalten oder nicht. Das Kind mit den meisten Duftpaaren gewinnt.
Hinweis: Je älter die Kinder, desto mehr Duftpaare ins Spiel nehmen.

Sandini Scan&Pdf 2010

BASTELN & SPIEL

KRÄUTERLADEN

Hier wird mit allen Kräutern gebastelt, geschnitten, gerührt, gekocht, gewalzt ... um die Werke anschließend zu verkaufen. Einige Kräuterprodukte aus den vorhergehenden Kapiteln finden im Laden vielleicht auch noch Platz.

Alter: ab 5 Jahren (teilweise mit Hilfe von Erwachsenen)

DUFTPOTPOURRI

Material: Spanschachtel, Blätter und Blütenrispen von duftenden und attraktiven Kräutern (z. B. Minze, Origanum, Thymian, Rainfarn, Waldmeister, Melisse, Kamille, Schafgarbe, Wiesenknopf, Beifuß), Farben oder Stifte zum Bemalen der Dose

KRÄUTERÖL UND -ESSIG

Material: Flasche mit großer Öffnung, dazu passender Korken, Olivenöl bzw. Weißweinessig, Kräuter (z. B. Dill, Origano, Melisse, Pfefferminze, Estragon)

Öl oder Essig in die Flasche füllen und die Kräuter hineingeben. Mit einem Korken verschließen, ein paar Wochen stehen lassen und ab und zu schütteln.
Die Kräuter können im Öl/Essig verbleiben, denn das sieht hübsch aus.

KRÄUTERSALZ

Zutaten: 1 P. Salz, 5 Handvoll Kräuter (Bohnenkraut, Dill, Kerbel, Brennnessel, Petersilie, Schnittlauch, Salbei, Thymian, Ysop...)
Material: gut verschließbare Gläser, evtl. Mörser

Die Kräuter waschen, die Blätter von den Stängeln zupfen und in der Sonne (oder im Backrohr) trocknen lassen. Wenn die Kräuter knistern, mit den Fingern fein zerbröseln und mit dem Salz vermischen. Wenn das Kräutersalz noch mit dem Mörser verrieben wird, nimmt es hellgrüne Farbe an. In Gläser abfüllen, gut verschließen und beschriften.



Sandini
Scan&Pdf
2010

KRÄUTERBESEN

Material: Holzstock, Mischung aus als Bund getrockneten Küchenkräutern (z. B. Thymian, Origano, Salbei, Rosmarin, Bohnenkraut, Schafgarbe), Schnur

Kräuterbünde auf gleiche Länge bringen, um den Holzstock legen und in 3 Lagen mit einer festen Schnur umwickeln.

SCHMECKEN & SPIEL

TEEBAR

Jedes Teekraut hat seine besonderen Wirkstoffe und seinen eigenen Geschmack!

Alter: ab 5 Jahren (unter Beisein eines Erwachsenen – heißes Wasser!)
Material: Teekräuter, Papierteller, heißes Wasser

Kräuter sammeln, säubern, klein schneiden und nach Sorte getrennt auf Papierteller geben.
Die Sorten beschriften, als Tee erschmecken und Teemischungen nach der Wirkungsweise oder nach Geschmack zusammenstellen. So kann es neben Erkältungs- und Hustentee auch Wichtel-, Wald- oder Sonnenscheintee geben.
Für die Tees Kräuter mit heißem Wasser übergießen und 5–10 min ziehen lassen.
Getrocknete und in beschriftete Schraubgläser gefüllte Teekräuter finden in der Aktion „Kräuterladen" Verwendung.

Wirkungen:

Erkältungen:	Thymian, Melisse, Spitzwegerich
Husten:	Spitzwegerich, Salbei, Thymian, Malve
Kopfschmerzen:	Minze, Lavendel, Melisse
Magenschmerzen:	Minze, Schafgarbe, Fenchel, Beifuß
Traurigkeit:	Lavendel, Melisse, Johanniskraut
Halsschmerzen:	Salbei, Malve, Kamille
Hautunreinheiten:	Johanniskraut, Ringelblume, Salbei

SCHMECKEN

ESSEN & TRINKEN AUS KRÄUTERN

KRÄUTERLIMONADE

In der Limonade sammeln sich alle wunderbaren Kräuterdüfte und Aromastoffe.

Zutaten: 1 l Apfelsaft, 1 l Mineralwasser; verschiedene Kräuter (z. B. Zitronenmelisse, Minzen, Zitronenverbene, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Ananassalbei, max. 1 Stängel Lavendel), 1 Zitrone

Aus frischen Kräutern einen Strauß binden, einen großen Topf oder Krug mit Apfelsaft füllen und den Strauß einige Stunden hineinhängen. Danach sind alle Duft- und Aromastoffe vom Saft aufgenommen worden. Zitronensaft zugeben und mit Mineralwasser aufspritzen.
Köstlich erfrischend!

KRÄUTERPRALINEN

Saure Pralinen – und jede schmeckt anders!

Zutaten: 200 g Frischkäse, 1 Knoblauchzehe, Salz, Pfeffer, 2 Handvoll (frische) Kräuter zum Wälzen (Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Thymian, Sauerklee, Spitzwegerich, Dill, Ringelblumenblüten, Minze, Borretschblüten ...), evtl. Semmelbrösel

Die frischen Kräuter (einige ganze Blättchen für die Dekoration aufheben) hacken und getrennt in kleine Schüsseln geben. Den Frischkäse mit zerdrückter Knoblauchzehe, Pfeffer und Salz verrühren und daraus ganz kleine Bällchen formen. Ist der Frischkäse zum Formen zu weich, ein wenig Brösel zugeben.
Die Kinder wälzen die Bällchen in den Kräuterschüsseln und erhalten Kräuterpralinen mit verschiedenster Geschmacksrichtung und unterschiedlichem Aussehen.
Damit sie mit der Kräuterart später nicht durcheinander kommen, verzieren sie die Pralinen zum Schluss mit einem ganzen Blättchen.

Sandini Scan&Pdf 2010

KRÄUTERSCHNECKE

Die essbare Variante der Kräuterschnecke!

Zutaten: 500 g Mehl, 250 g Topfen, 7 EL Öl, 7 EL Milch, 1 Ei, 1 P. Backpulver, 1 EL Salz, 1 Kräutersträußchen (von außen nach innen: Schnittlauch, Petersilie, Kerbel, Dill, Rosmarin, Thymian – je nach Vorhandensein auch durch andere Kräuter ersetzbar), 1 Ei zum Bestreichen

Alles bis auf die Kräuter vermengen, gut durchkneten und den Teig in so viele Stücke teilen, wie Kräuter vorhanden sind. Die Kräuter getrennt klein hacken und jeweils in ein Teigstück hineinkneten.
Alle Stücke zu langen dünnen Schlangen rollen (Durchmesser ca. 1–2 cm), verbinden und schneckenförmig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.
Die Reihenfolge der Kräuter-Teigstücke erfolgt wie bei der Kräuterschnecke im Garten (s. S. XX), d. h. von außen nach innen immer mehr Trockenheit liebende Kräuter.
Die Spiralgänge mit 1 cm Abstand legen, da die Schnecke beim Backen aufgeht und zusammenwächst.
Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 180 °C ca. 20 min goldgelb backen.
Die Kinder dürfen sich durch die unterschiedlichen Geschmäcker der Schnecke essen.

BEWEGUNGSSPIEL

KRÄUTERKÖNIG

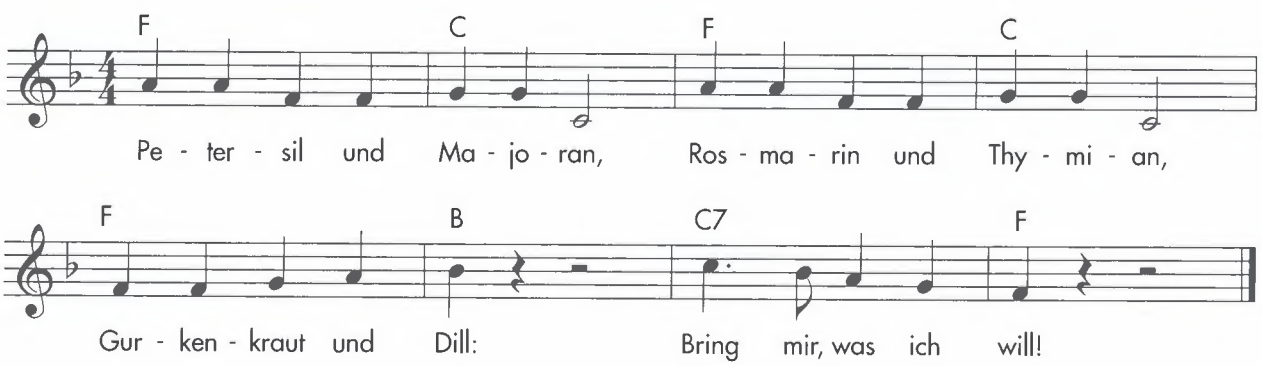
Wer bringt am schnellsten die richtigen Kräuter?

Alter: ab 4 Jahren
Material: ein Garten mit möglichst vielen Kräutern, Krone aus Kapuzinerkressen- oder Hopfenranken

Die Spielleitung ernennt ein Kind zum Kräuterkönig bzw. zur Kräuterkönigin. Diese/r darf eine Krone tragen. Die anderen Kinder sind die Untertanen.
Der König stellt ihnen Aufgaben, z. B.:
Sammelt mir ein Kraut, das nach Zitrone duftet
Sammelt mir ein klebriges Kraut!
Sammelt mir ein Kraut für mein abendliches Butterbrot usw.
Aber: Die Untertanen haben nicht unbegrenzt Zeit, denn der König/die Königin singt währenddessen das Lied des Kräuterkönigs (je nach Alter der Kinder jeweils 1x oder öfter).
Bevor der König/die Königin den letzten Ton gesungen hat, müssen die Untertanen mit dem richtigen Kräutlein bereits wieder zurück sein.
Dann werden die Mitbringsel geprüft und jeder Untertan, der seine Aufgabe zur Zufriedenheit erfüllt hat, bekommt einen Punkt.
Der erste Untertan mit 3 erreichten Punkten ist der/die nächste KönigIn.

DER KRÄUTERKÖNIG

Text und Musik: Jürgen Geißelbrecht



Sandini
Scan&Pdf
2010

TIPPS UND TRICKS FÜR DEN EIGENEN GARTEN

- Für nahezu alle Kräuter ist kein Garten notwendig. Sie wachsen problemlos in Töpfen und Kübeln. Die besten Pflanzgefäße für die meisten Kräuter sind Tontöpfe. Dafür genügt ein Balkon oder sogar eine Fensterbank. Eine Kräuterschnecke bietet verschiedene Standorte auf kleinstem Raum.
- Bis auf die sehr anspruchsvollen Kräuter Schnittlauch, Minze und Petersilie fühlen sich Kräuter in normaler Blumenerde nicht wohl. Sie ist zu stark aufgedüngt. Mit Sand verdünnen (Verhältnis 2:1) d.h. abmagern, für Mediterrane noch stärker (1:1). Jeden Kräutertopf zuunterst mit etwas Kies oder Tonscherben füllen, damit keine Staunässe entsteht.
- Kräuter im Frühling pflanzen und sonnige windgeschützte Lagen bevorzugen. Nur bei viel Licht entwickeln sie ihr volles Aroma. Nicht zu viel gießen. Kräuter mit Kartoffel-Kochwasser gießen (enthält besonders viele Mineralstoffe). Sie mögen Regenwasser lieber als Leitungswasser und wenn, dann nur abgestandenes. Mischkultur im Garten führt zu gesundem Wachstum.
- Kräuter in den späten Vormittagsstunden ernten, wenn der Tau verschwunden ist. Sträuße machen und verkehrt herum an einem dunklen, warmen, trockenen Ort aufhängen. Wenn die Kräuter rascheln, sind sie richtig trocken. Abstreifen und nach Sorten getrennt in Gläser füllen und mit Etiketten beschriften.

GÄRTNEREI

KRÄUTERSCHNECKE

Die beste Möglichkeit verschiedenste Kräuter auf kleinem Raum gut wachsen zu lassen.

Alter: ab 5 Jahren (mit Hilfe eines Erwachsenen)
Material: Holzpfosten, feste Schnur, Jungpflanzen verschiedener Kräuter, Erde, Sand, Natursteine, Kies, Pflanzerde, ca. 3 m^2 großes sonniges Gartenplätzchen

Die vorgesehene Fläche vom Bewuchs befreien und in dessen Mitte einen Pfosten einschlagen. Beginnend vom Pfosten eine Schnur so legen, wie die Schnecke verlaufen soll.
Entlang der Schnur und in der Mitte beginnend Natursteine zu einer spiralförmig ansteigenden Mauer aufschichten. Die Kräuterschnecke sollte ca. 2 Windungen haben. In der Mitte soll die Mauer 1 m Höhe erreichen, nach außen zu fällt sie langsam ab bis ans Ende auf 20 cm.
Bereits beim Bau der Schnecke mit dem Auffüllen beginnen, um die losen Steine zu stützen.
Bis zur halben Höhe der Steinmauer mit Kies auffüllen, darüber das Innere der Kräuterschnecke mit einem Sand-Erdegemisch (1:1) auffüllen, nach außen zu den humosen Erdanteil noch erhöhen (1:2).
Für den letzten Abschnitt reine Pflanzerde verwenden. Den Schneckenrand mit Kies umrunden.

Kräuter am besten im Frühjahr pflanzen.

- Die oberen Bereiche haben sandigen, trockenen, mageren Boden, daher mit Salbei, Thymian, Rosmarin, Origanum, Lavendel und Ysop bepflanzen.
- Nach unten zu wird die Schnecke immer frischer und humoser. Im mittleren Bereich fühlen sich Schnittlauch, Dill, Petersilie, Basilikum, Ringelblume und Pimpinelle wohl.
- Im äußersten, untersten und feuchtesten Bereich Pfefferminze, Zitronenmelisse, Sauerampfer und Kresse pflanzen.

Sandini
Scan&Pdf
2010

ANHANG

Alphabetisches Register

- Basteln
- Schmecken
- Fühlen
- Gärtnerei
- Experiment
- Kunst
- Sehen
- Riechen
- Spiel

Alle unter meinen Mantel 83
Allerlei für den Lavendelverkauf 14
Aneinandergeklettet! 116
Aus 1 mach 5! 41
Bierstängel 113
Biospritze 69
Bischofsstab 108
Blattkörbchen 82
Blattschleimfühlungen 22
Blütenährenrakete 78
Blütenblätterbad 21
Blütenheiligtum 10
Blutsaft 87
Cooles Pflaster 91
Der magere und der fette Hirte 61
Der Taube und die Ohrwürmer 29
Die Hummel ist los! 100
Dinosaurierlandschaft 68
Duftende Briefe 92
Duftende Papeterie 63
Duftende Schwere 32
Duftmemory 121
Duftpfad 95
Equisetum 70
Essen & Trinken aus Kräutern 123
Fädenziehen 73
Farnfossilien 106
Farnfühlungen 105
Farnkappe 107
Farnzucht 108
Flechtstängel 74
Fliegenabwehr 16
Fruchtaromabar aus Stecklingen 102
Gaumenkitzelmelisse 43
Gefüllte Hirtentaschen 58
Gegrillte Schuhsohlen mit Spitzwegsalat 78
Getarnte Erdkröte 99
Glibbersamen 76
Gliedertiere 70
Grüne Schuhsohlen 73
Grüne Soßen 27
Grünes Labor 26
Herzkraut Spiele 58
Hier geht die Sonne auf 36
Hopfenmehl 111
Hopfenrankenkranz 110
Hopfenspargel 110
Hustensaft und -bonbons 77
Ich spiele Hummel! 100
Injektionsspritze u. d. Lupe 49
Johanniszauber 88
Kaltes Menthol & heißes Eis? 91
Kamillenhonig 64
Kamillenkreis 64
Kapuzinerlaube 12
Keimball 9
Kleine Ölfabrik 17
Klettenhaftbild 118
Klettenkettenspiel 119
Klettenzelt 120
Knackige Farbpalette 21
Krasse Kressegestalten 8
Kräuterdoktor
Kräuterkönig 124
Kräuterladen 122
Kräuterschnecke 125
Kressefütterung 9
Kressehaarige Raupe 8
Kühles auf der Zunge 93
Lavendelduftwasser 17
Lavendelkekse mit Lavendelzucker 18
Lavendelmäuerchen 19
Lavendelseife 17
Lochstickerei 86
Luftputzer 101
Malvenkäse 23
Malvenschmetterlinge 22
Mantelfrauen 82
Markgemüse 115
Markierte Saat 30
Mäuschen hust' einmal 78
Miniatursträuße 84
Minz-Detektive 92
Minze-Tauschhandel 94
Minzspringer 94
Nesseldelikatessen 53
Nessel-Kraftbrühe 56
Nessel-Windrad 55
Oh du Schreck! 55
Peter & Silie 29
Raupenzucht 52
Ringelblumensticker 33
Ringel-Fühl-Memory 35
Ringelige Kunst 35
Ringelkringel 34
Rotöl 88
Safranblume 34
Salbeimäuschen 101
Schlafräuber 112
Schnittige Köpfe 39
Schnittlauchbabys züchten 38
Schnittlauchlocken u. mehr 40
Schnittlauch-Orakel 40
Schokoladenminzblätter 94
Sohlensaat 79
Sporenbild 107
Staubwölkchenexplosion 51
Steckstängel 100
Stehaufmännchen 79
Tasche des Hirten 60
Teebar 123
Teegarten 66
Tortenfrüchte 23
Traumkissen 111
Tunnelosaurus Rex 69
Um-die-Ecke-Gucker 11
Urzeittopf 71
Verschachtelhalme 69
Verwöhnmelisse 44
Vom Peter zur Silie 30
Wächterzaun 24
WachtmeisterIn Malve 21
Wegerichfutterwerkstatt 76
Wetten, dass! 50
Wetterprophet 32
Wildes Bier 112
Wurforakel 118
Zahnpflege 97
Zaubergarten 89
Zauberperlen 83
Zielschießen 117
Zitronenduftgärtchen 46
Zitronensäckchen 43
Zweifärbiger Kressegarten 9

Sandini
Scan&Pdf
2010

Verwendete und weiterführende Literatur

Ute Bauer: „Die besten Kräuter für Beete und Töpfe", BLV, München 2008.
Dorit Berger: „Färben mit Pflanzen", ökobuch, Staufen bei Freiburg 2006.
Heide Bergmann, Ursel Bühring, Andrea Groß: „Kleine grüne Wunder. Mit Kindern die Natur entdecken", Verlag Herder, Freiburg im Breisgau 1996.
Ruprecht Düll, Herfried Kutzelnigg: „Taschenlexikon der Pflanzen Deutschlands", Quelle & Meyer, Wiebelsheim 2005.
Tessa Evelegh: „Vom Zauber des Lavendels", Kaleidoskop Buch 2000.
Andrea Frommherz, Edith Günter-Biedermann: „Kinderwerkstatt Zauberkräuter", AT Verlag, Aarau 1998.
Uli Geißler: „Das große Ravensburger Natur-Spielebuch", Ravensburger Buchverlag 2007
Monika Harand-Krumbach: „Nur Natur – Ein Werk- und Aktionsbuch für alle Sinne", Zebold Verlag, München 1993.
Hansjörg Küster: „Wo der Pfeffer wächst – Ein Lexikon zur Kulturgeschichte der Gewürze", Verlag C.H. Beck 1987.
Michael Machatschek: „Nahrhafte Landschaft 1 + 2", Böhlau Verlag, Wien 1999 und 2004.
Gisela Preuschoff: „ Mit Kindern achtsam durch das Jahr", Verlag Herder, Freiburg im Breisgau 1985.
Martina Rusch: Der Kräutergarten in der Kita, Don Bosco 2004.
H. Steinecke, I. Meyer: „Kleine botanische Experimente", Verlag Harri Deutsch, Frankfurt a. M. 2005.
Susanne Stöcklin-Meier: „Naturspielzeug", Ravensburger Buchverlag 1997.
Susanne Till: Wildkräuter- Delikatessen, Residenz 2007.
Christiane Widmayr: „Kinder und Gärten", BLV, München 2004.
Christiane Widmayr: „Malve, Mangold und Melisse", BLV, München 1999.

Die Autorin/Die Illustratorin



Leonore Geißelbrecht-Taferner ist promovierte Botanikerin und arbeitet derzeit als Bibliothekarin und Organistin in ihrem Wohnort Eferding (Oberösterreich). Freiberuflich schreibt und illustriert sie Kinderbücher sowie Natur-Sachbücher und betätigt sich als Naturführerin. Gemeinsam mit ihrem Mann stellt sie lesend, musizierend und spielend ihre Kinderbücher vor.
Im Ökotopia-Verlag sind von ihr bereits „Die Gartendetektive" und „Die Gemüsedetektive" erschienen.



Kasia Sander, geboren 1964 in Gdynia (Polen), studierte an der Danziger Kunstakademie und machte 1993 ihr Diplom an der Fachhochschule für Design in Münster. Seitdem illustriert die Grafikdesignerin Bücher für diverse Verlage (Arena, Ökotopia, Schneider u. a.) und arbeitet seit 2006 als Karikaturistin für die Recklinghauser Zeitung. Darüber hinaus leitet sie Workshops in Ölmalerei und Zeichnung. Kasia Sander hat ihre Werke mehrfach in Gemeinschafts- und Einzelausstellungen präsentiert.

Sandini
Scan&Pdf
2010



Umwelt spielend begreifen

aus dem

Ökotopia Verlag

Hafenweg 26a · D-48155 Münster



A. u. B. Neumann

Wasserfühlungen

Das ganze Jahr Naturerlebnisse an Bach und Tümpel – Naturführungen, Aktivitäten und Geschichtenbuch

Ein Handbuch für Naturwahrnehmungen an Kleinstgewässern mit Experimenten, Rezepten, Geschichten und spannenden Informationen zur Biologie und Mythologie von Pflanzen und Tieren. Für jede Jahreszeit werden verschiedene Spiele und Wahrnehmungsübungen vorgestellt.

ISBN: 978-3-936286-13-7



Leonore Geißelbrecht-Taferner

Die Gemüse-Detektive

Bohne & Co auf der Spur – mit vielfältigen Experimenten, Spielen, Bastelaktionen, Geschichten und Rezepten durch das Jahr

Bastelnd, spielend und experimentierend erleben Kinder einen etwas anderen Zugang zu Gemüse. Gemüse - ein Naturmaterial, das nicht nur den Stoffwechsel, sondern auch die Fantasie anregt!

ISBN: 978-3-86702-015-2



A. u. B. Neumann

Wiesenfühlungen

Das ganze Jahr die Wiese erleben Naturführungen, Wahrnehmungsspiele und Geschichtenbuch

Wiesen sind Orte verschiendenster Geräusche, Gerüche, Farben und auch Gaumenfreuden, die nicht nur unseren Huftieren und Hasen schmecken. Unsere Wiesen sind aber auch Abenteuer- und Spielplätze, Orte der Ruhe und des Sonnenbadens, ein Zauberland, eine Universität und ein Garten.

ISBN: 978-3-931902-89-6



Leonore Geißelbrecht-Taferner

Die Garten-Detektive

Mit vielfältigen Experimenten, Spielen, Bastelaktionen, Geschichten und Rezepten den blühenden Frühjahrsboten auf der Spur

Mit Lupe und detektivischer Spürnase begeben sich Kinder auf die Suche nach Frühjahrsblühern im eigenen Garten und in Feld, Wald und Wiese. Ob Veilchen, Gänseblümchen oder Löwenzahn – alle Pflanzen haben ihre eigenen Besonderheiten und Fähigkeiten, die es zu entdecken gilt.

ISBN: 978-3-936286-58-8



A. u. B. Neumann

Waldfühlungen

Das ganze Jahr den Wald erleben – Naturführungen, Aktivitäten und Geschichtenfibel

Der Wald ist ein Abenteuer – ein Spielplatz, ein Zauberland, eine Universität und ein Garten. Die Bäume erzählen uns Geschichten, die in Sagen, Märchen und Gedichten weitergegeben werden. Aber auch andere Waldbewohner bieten Interessantes und Erstaunliches.

ISBN: 978-3-931902-42-1



K. Saudhoff, B. Stumpf

Mit Kindern in den Wald

Wald-Erlebnis-Handbuch
Planung, Organisation und Gestaltung

Es ist den Autorinnen gelungen, aus ihren vielfältigen Erfahrungen in Projekten mit Kinder-Gruppen ein echtes Wald-Erlebnis-Handbuch zusammenzustellen, das von der Planung, Organistion bis hin zur Durchführung zahlreiche Anregungen und Hilfestellungen gibt.

ISBN: 978-3-931902-25-4



A. u. B. Neumann

Wetterfühlungen

Das ganze Jahr das Wetter mit allen Sinnen erleben

In diesem Buch finden Sie Anleitungen für die Wahrnehmung von Wetterphänomenen in Spielen, Projekten und Märchen sowie spannende Informationen. Für jeden Monat werden meteorologische Besonderheiten, Bauernregeln, der Naturkalender sowie Pflanzen und Tiere als Wetterpropheten vorgestellt, die das Interesse an Wettererscheinungen und deren Folgen wecken.

ISBN: 978-3-86702-004-6



B. Hesebeck, G. Lilitakis, S. Schulz, D. Gouder

Mit Robin Hood in den Wald

Waldabenteuer für Kinder: Naturerlebnisse, Tobe- und Geländespiele, Bastelaktionen mit Naturmaterialien, Infos über Pflanzen und Tiere und Geschichten von Robin Hood und seinen Gefolgsleuten

Gelungene Aktionen, spannendes Hintergrundwissen und Checklisten bieten optimale Anregungen für die praktische Arbeit.

ISBN: 978-3-936286-10-6

Sandini
Scan&Pdf
2010

Sandini Scan&Pdf 2020

Kräuter mit Kindern sinnlich und spielerisch erleben

Kinderkräuter sind Pflanzen zum Experimentieren, Spielen, Streicheln, Schnuppern, Färben, Rascheln, Kosten, Basteln und Staunen!

Die Spurensuche beginnt im Garten oder auf der Fensterbank, führt hinaus zu den Unkräutern um die nächste Ecke bis hin zu den Wiesen- und Waldkräutern. Das notwendige Hintergrundwissen liefern übersichtliche Steckbriefe mit wichtigen Informationen zu jeder Pflanze. Die vierfarbigen Illustrationen erleichtern das Wiedererkennen der Kräuter in der Natur und vermitteln schon beim ersten Durchblättern den fantasievollen Umgang mit Johanniskraut, Brennnessel, Lavendel & Co.

- ☑ Kiga
- ☑ Ganztag
- ☑ Umweltbildung
- ☑ Grundschule
- ☑ Familie
- ☑ Freizeiten
- ☑ außerschulische Kindergruppen



Ökotopia Verlag
Münster
ISBN: 978-3-86702-079-4
445/20522
www.oekotopia-verlag.de