

Weitere Unterrichtsideen und Aspekte zum Thema Wintergemüse

Wintergemüse eignet sich hervorragend dazu, es über alle „Kanäle“ zu erfassen. Dies ist für die Kinder nicht nur spannend und motivierend, es ermöglicht aus lernpsychologischer Sicht auch ein effektiveres Lernen. Im Folgenden stellen wir Ideen für die naturwissenschaftlichen und gestalterischen Fächer vor.

Alternativer Einstieg:

Supermärkte bieten auch in den Wintermonaten eine breite Auswahl an Gemüse und Obst. Für viele Kinder ist dieses große Angebot zu jeder Jahreszeit selbstverständlich. Dass die meisten angebotenen Gemüse- und Obstsorten im Winter nicht bei uns wachsen, können sie von sich aus nicht hinterfragen. Selbst Erwachsenen fällt es schwer, regionale von importierter Ware zu unterscheiden. Um die Kinder für Regionales und Saisonales zu sensibilisieren und für das Thema zu motivieren, wäre es ideal, noch vor der Arbeit im Klassenzimmer, ein spannendes Erlebnis „vor Ort“ zu haben. Je nach den örtlichen Begebenheiten und der Klassengröße findet der Einstieg in das Thema an unterschiedlichen [außerschulischen Orten](#) statt.

→ **Auf dem Land:** Die Klasse spaziert gemeinsam vorbei an Feldern und Gärten in Schulnähe oder besucht einen Hofladen. Dabei erkunden die Kinder, ob Gemüse bei winterlichen Temperaturen überhaupt wachsen kann, und wenn ja, welches Gemüse man findet. Alternativ haben bestimmt einige Kinder die Möglichkeit, im (groß-)elterlichen Garten oder im Garten der Nachbarn, herauszufinden, welche Gemüse derzeit gerade wachsen. Damit auch die Kinder beteiligt sind, die keinen Garten zu Hause haben, bildet man Forschungsteams.

- **In der Stadt:** Hier bietet sich der wöchentlich stattfindende Bauernmarkt oder eine städtische Gärtnerei an. Die SchülerInnen bekommen einen guten Überblick über das regionale und saisonale Angebot. Falls diese Möglichkeit auch wegfällt, forschen die Kinder im Supermarkt nach. Dann ist es wichtig, die Kinder daran zu erinnern, dass sie genau auf die Herkunft der Gemüse achten.
- Vielleicht werden sogar im Schulgarten einige Wintergemüsesorten angebaut.

Der „Forschungsauftrag“ wird durch ein Arbeitsblatt unterstützt. Auf dem Arbeitsblatt **„Gemüseforscher unterwegs“** notieren die Kinder den Gemüseamen und beschreiben kurz das Aussehen der gefundenen Gemüse. Ergänzend sollten sie das Gemüse skizzieren. Die Steckbriefvorlage lässt sich auch im Sommer für Obst und Gemüse nutzen. Über den Verlauf des Jahres kann so für jedes Kind eine Obst- und Gemüsemappe „wachsen“. Die Kinder können so ein Verständnis für die Herkunft von Gemüse bzw. der regionalen Landwirtschaft und deren jahreszeitlichen Abläufen entwickeln. Ihnen wird bewusst, dass die Produktion von Gemüse nicht im Supermarkt beginnt.

Bitte beachten Sie: Auch wenn Felder frei zugänglich sind, sollte man sich unbedingt nach dem Besitzer

erkundigen und sich mit diesem für den Besuch des Feldes verabreden. So ist gewährleistet, dass die Ernte keinen unnötigen Schaden nimmt und die Rüben und Knollen ausgegraben werden dürfen. Der Landwirt kann den Kindern die Besonderheiten der Pflanzen erläutern und erzählen, worauf er bei Anbau und Ernte achten muss.

Nachdem die Kinder diese außerschulischen Erfahrungen gemacht haben, sind sie schon mit „Kopf, Herz und Hand“ bei der Sache – beim Thema Wintergemüse – angekommen und freuen sich umso mehr auf den angekündigten Gemüsekorb, den die Lehrkraft mitbringt (siehe: Magazin S. 7).

Im Magazin behandeln die Arbeitsblätter die bekannteren Gemüsearten Weiß-, Rot-, Grün- und Rosenkohl sowie Wirsing, Feldsalat, Rote Bete und Chicorée. Sollen die SchülerInnen auch eher unbekanntere Gemüse kennenlernen, gehen sie wie im Magazin beschrieben in Gruppen von Gemüse- zu Gemüsetisch. Das Vorgehen ist das Gleiche: Sie beschreiben das ungewöhnliche Gemüse und benennen es. **Wortschnipsel** der unbekannteren, teilweise langen Namen liegen vor dem Gemüse und unterstützen sie.

Das Arbeitsblatt **„Winterernte im großen Garten von Frau Meier“** entspricht einer anspruchsvolleren Variante des Rätsels im Magazin. Es berücksichtigt alle in der Sachinformation (siehe: Magazin Seite 6f.) vorgestellten Arten von Wintergemüse und richtet sich an ältere oder leistungsstärkere Kinder.

Ideen für den Sachkunde- oder Biologieunterricht

Die im Magazin und oben beschriebenen Konzepte decken nur einen Teil der im Lehrplan geforderten Inhalte für den Heimat- und Sachkundeunterricht. Weitere Aspekte dieses Themenfeldes sind Einteilung nach essbaren Pflanzenteilen, Verwendung, Zubereitung und gesundheitlicher Nutzen.

Um die übliche Einteilung des Gemüses nach essbaren Pflanzenteilen herzuleiten, sortiert die Klasse das mitgebrachte Gemüse zunächst nach ähnlichem Aussehen oder Namen. Was wächst wohl wo an der Pflanze? Die Kinder ordnen das Gemüse den auf Karten vermerkten Oberbegriffen Blattgemüse, Wurzelgemüse, Knollengemüse zu. Zur Wiederholung bearbeiten sie für sich allein das Arbeitsblatt „**Rübe, Kopf & Kohl**“. An der Tafel sollten dazu alle besprochenen Gemüsearten noch mal aufgelistet sein.

Weitere Oberbegriffe lauten Fruchtgemüse, Hülsenfrüchte, Zwiebelgemüse, Stängelgemüse und Gewürzkräuter. Sie sind jedoch nur interessant, wenn die Einteilung zu einer anderen Jahreszeit um andere Gemüse erweitert wird.

Als **Gemüse** werden essbare Teile wie Wurzeln, Blätter, Früchte u.ä. von meist einjährigen Pflanzen bezeichnet, die nicht zum Obst oder Getreide gehören.

Ältere Klassen, die sich schon mit den verschiedenen Pflanzenfamilien und -gattungen beschäftigen, recherchieren die **Systematik der Gemüsepflanzen** und teilen sie in die Familien Korbblütler, Doldenblütler, Kreuzblütler, Baldriangewächse und Fuchsschwanzgewächse ein. Welche Pflanzen-

familien dominieren bei den Wintergemüsen? Welchen Gattungen gehören die Gemüsearten an? Die Verwunderung wird sicher groß sein, wenn die SchülerInnen feststellen, dass z.B. Topinambur zur Gattung der Sonnenblumen gehört und Feldsalat mit Baldrian verwandt ist. Für die Visualisierung der Ergebnisse ist eine Mindmap naheliegend.

(Beispiele für andere Pflanzenfamilien, die eher beim Sommergemüse vertreten sind: Schmetterlingsblütler, Nachtschattengewächse, Liliengewächse.)

Nachdem der Schwerpunkt bisher auf das Äußere der Wintergemüse gelegt wurde, wäre es nun sinnvoll, sich dem eigentlichen und wichtigsten Verwendungszweck von Gemüse zu widmen: Es zu essen! In einer mehr praxis- und motorikbezogenen Unterrichtsstunde können die Kinder das Gemüse zubereiten und verkosten. Entsprechende **Rohkostrezepte**, für die keine Schulküche mit Herd nötig ist, gibt es im Internet. Aus zwei bis

drei ausgesuchten Gemüsesorten können kindgerechte Gerichte mit den SchülerInnen hergestellt und probiert werden. Was halten die Kinder z.B. von Feldsalat verziert mit Nüssen und Croutons oder von Chinakohlsalat mit Obst (z.B. mit Äpfeln)?

Ideen für den Rechen- und Mathematikunterricht (Physik)

Auch zu den Themen Messen und Körper kann Gemüse eingesetzt werden: Wie lang ist eine Schwarzwurzel? Was wiegen die verschiedenen Kohlköpfe? Wie lässt sich aus dem Umfang der Kohlköpfe deren Durchmesser und Volumen berechnen? Welche Gemüseart wächst am dichtesten? Wer schafft es, aus mehreren Kohlköpfen möglichst genau 5 Kilogramm abzuwiegen?

Die SchülerInnen messen, wiegen, rechnen und vergleichen, was der Gemüsekorb hergibt. So erleben sie die Gemüsevielfalt von einer ganz anderen Seite.

Saisonkalender

	SPT	OKT	NOV	DEZ	JAN	FEB	MRZ
Chicorée							
Chinakohl							
Grünkohl							
Feldsalat/ Rapunzel							
Knollensellerie							
Pastinaken							
Rosenkohl							
Rote Bete							
Rotkohl							
Schwarzwurzeln							
Steckrüben							
Topinambur							
Weißkohl							
Wirsing							
Wurzelpetersilie							

Legende: dunkel = Hauptsaison, mittel = Saison, hell = Saisonbeginn/-ende

Ideen für den Kunst- und Gestaltungsunterricht

Das Thema lässt sich auch sehr gut mit diesem Fach verknüpfen. Das motiviert diejenigen SchülerInnen deren Begabung mehr im kreativen Bereich liegt. Voraussetzung ist, dass die Klasse bereits die Wintergemüsearten kennengelernt hat.

Mit Bildern von Gemüse aus Werbeblättern lässt sich eine **Jahresuhr als Saisonkalender** basteln. Damit nicht jedes beliebige Gemüse aus den Prospekten genommen wird, könnten die Schüler die abgebildeten Gemüse zuerst mit Hilfe eines Saisonkalenders auf ihre Saisonalität hin überprüfen. Gleichzeitig wird hier Wissen über

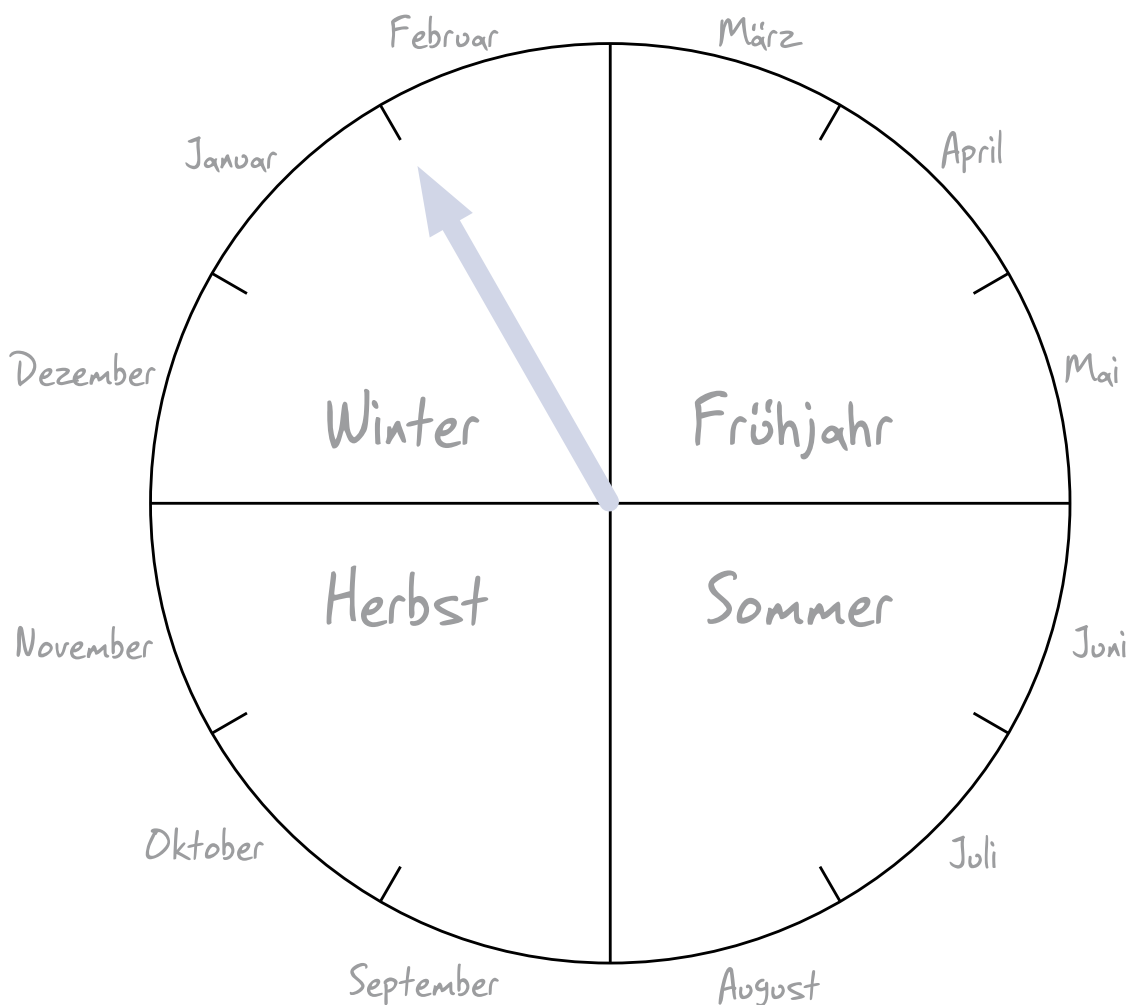
Wintergemüse erworben, erweitert oder vertieft.

Mit späteren Ergänzungen um Sommergemüse und Obst ist die Jahresuhr eine schöne Alternative zu der bekannten tabellarischen Variante. Um die Unterscheidung von Obst und Gemüse zu trainieren, am besten zwei getrennte Uhren für Gemüse und Obst anlegen.

Mit dem Anfertigen einer winterlichen **Gemüsecollage** interpretieren die SchülerInnen die Werke von Giuseppe Arcimboldo wie das Bild „Der Gemüsegärtner“ (siehe http://de.wikipedia.org/wiki/Giuseppe_Arcimboldo) neu. Hierzu malt jede/r ein Wintergemüse mög-

lichst genau ab. Die Auswahl der Gemüse sollte die Lehrperson ganz nach den vorhandenen individuellen Fähigkeiten der Lerngruppe treffen. Für ältere oder sehr begabte SchülerInnen kann z.B. ein halber, aufgeschnittener Rotkohl sehr reizvoll zum Zeichnen sein. Das abgemalte Gemüse wird sorgfältig ausgeschnitten und zusammen mit den anderen Bildern zu einer oder mehreren großen Collagen zusammengesetzt. Ob die Collage wie die Vorlage ein Gesicht darstellt, ist der Kreativität der SchülerInnen überlassen. Werden die Werke im Schulhaus präsentiert, erfährt die Klasse nicht nur eine größere Wertschätzung für ihre Arbeit, das Thema erreicht auch weitere SchülerInnen, Lehrkräfte und Eltern.

Vorlage für Jahresuhr



Gemüseforscher unterwegs

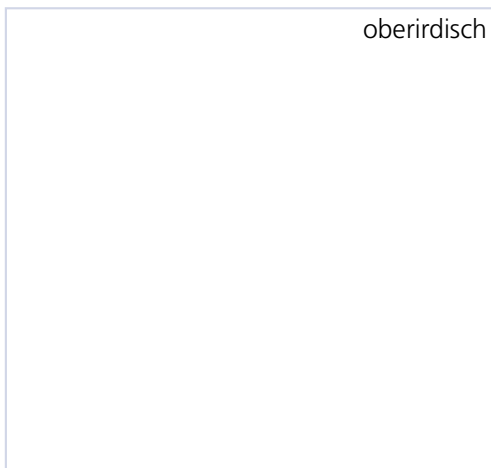
Wählt bis zu drei Gemüsearten aus, die im Garten oder auf dem Feld wachsen. Schaut euch die Pflanzen und das Gemüse genau an und füllt für jede Gemüseart einen Steckbrief aus. Zeichnet die Gemüsepflanze und beschreibt sie mit je mindestens drei Adjektiven.

Name _____

Über der Erde zu sehen

Ich sehe viele einzelne Blätter eine Kugel aus Blättern
 _____ Stiel(e) _____

oberirdisch



Größe: _____

Farbe: _____

Beschreibung: _____

Unter der Erde versteckt

Form: _____

Größe: _____

Farbe: _____

Beschreibung: _____

unterirdisch

Wie viel Gemüse kann man von einer Pflanze ernten?

Wann ist Erntezeit?

Wortschnipsel

Die Wörter bitte in Schnipsel schneiden und vor dem jeweiligen Gemüse auslegen.

CH IN AKO HL

KNO LLE NSE LLE RIE

PA STI NA KEN

SCH WA RZW URZE LN

ST ECK RÜ BEN

TO PI NAM BUR

W URZ ELP ETE RSI LIE

Winterernte im großen Garten von Frau Meier

Frau Meier hat in ihrem Garten mehrere Reihen mit Wintergemüse gesät. Auf ihrem Pflanzzettel stehen viele Namen, aber als sie erntet, weiß sie nicht mehr, wie welche Arten heißen. Kannst du ihr helfen? Trage die einzelnen Begriffe ein, dann erscheint auf den Gehwegplatten ein Lösungswort.

Diese Gemüsearten stehen auf ihrer Liste:

Chicorée, Feldsalat, Grünkohl, Rosenkohl, Rote Bete, Rotkohl, Schwarzwurzel, Steckrübe, Weißkohl, Wirsing

Und so beschreibt Frau Meier ihr geerntetes Gemüse:

Reihe 1: Das Gemüse aus dieser Reihe ist die kleinste Kohlsorte.

Reihe 2: Die Blätter des Gemüses haben weiße Rippen.

Reihe 3: Die äußeren Blätter des Gemüses sind glatt wie Wachs.

Reihe 4: Der Salat wird auch wie eine Märchenfigur genannt.

Reihe 5: Das Gemüse hat die Form eines Weißkohls.

Reihe 6: Die Wurzelansätze lassen die Knolle schrumpelig aussehen.

Reihe 7: Das Gemüse hat ganz viele krause Blätter.

Reihe 8: Seine Salatblätter sind länglich und fast weiß.

Reihe 9: Sein weißes Fleisch schimmert durch die dunkle Schale.

Reihe 10: Das Gemüse sieht aus wie schwarze Spargelstangen.

Reihe 11: Das Gemüse ist außen grün und innen gelb.

Reihe 12: Seine äußeren Blätter sind locker, die inneren fest.

Reihe 13: Ihr Saft ist so rot, dass man damit färben kann.

(B = SS)
(Ü = UE!)

					1.	<u>R</u>	<u>O</u>	<u>S</u>	<u>E</u>	<u>N</u>	<u>K</u>	<u>O</u>	<u>H</u>	<u>L</u>						
					2.	<u>C</u>	<u>H</u>	<u>I</u>	<u>N</u>	<u>A</u>	<u>K</u>	<u>O</u>	<u>H</u>	<u>L</u>						
					3.	<u>W</u>	<u>E</u>	<u>I</u>	<u>S</u>	<u>S</u>	<u>K</u>	<u>O</u>	<u>H</u>	<u>L</u>						
					4.	<u>F</u>	<u>E</u>	<u>L</u>	<u>D</u>	<u>S</u>	<u>A</u>	<u>L</u>	<u>A</u>	<u>T</u>						
					5.	<u>R</u>	<u>O</u>	<u>T</u>	<u>K</u>	<u>O</u>	<u>H</u>	<u>L</u>								
					6.	<u>K</u>	<u>N</u>	<u>O</u>	<u>L</u>	<u>L</u>	<u>E</u>	<u>N</u>	<u>S</u>	<u>E</u>	<u>L</u>	<u>L</u>	<u>E</u>	<u>R</u>	<u>I</u>	<u>E</u>
					7.					<u>G</u>	<u>R</u>	<u>U</u>	<u>E</u>	<u>N</u>	<u>K</u>	<u>O</u>	<u>H</u>	<u>L</u>		
					8.	<u>C</u>	<u>H</u>	<u>I</u>	<u>C</u>	<u>O</u>	<u>R</u>	<u>E</u>	<u>E</u>							
					9.	<u>T</u>	<u>O</u>	<u>P</u>	<u>I</u>	<u>N</u>	<u>A</u>	<u>M</u>	<u>B</u>	<u>U</u>	<u>R</u>					
10.	<u>S</u>	<u>C</u>	<u>H</u>	<u>W</u>	<u>A</u>	<u>R</u>	<u>Z</u>	<u>W</u>	<u>U</u>	<u>R</u>	<u>Z</u>	<u>E</u>	<u>L</u>							
	11.	<u>S</u>	<u>T</u>	<u>E</u>	<u>C</u>	<u>K</u>	<u>R</u>	<u>U</u>	<u>E</u>	<u>B</u>	<u>E</u>									
					12.	<u>W</u>	<u>I</u>	<u>R</u>	<u>S</u>	<u>I</u>	<u>N</u>	<u>G</u>								
					13.	<u>R</u>	<u>O</u>	<u>T</u>	<u>E</u>	<u>B</u>	<u>E</u>	<u>T</u>	<u>E</u>							

Welches Gemüse hat sie vergessen, zu säen?

W U R Z E L P E T E R S I L I E

Rübe, Kopf und Kohl

Lara Lauch ist Auszubildende auf einem Gemüsehof. Die Gemüse, die auf dem Hof angebaut werden, kennt sie wie ihre Westentasche. Doch sie kann sich einfach nicht merken, wie die vielen Gemüsearten eingeteilt werden. Kannst du ihr helfen?

Aufgabe 1:

Schreibe einen Merktzettel für Lara. Ordne die Wintergemüse nach ihren essbaren Teilen in die Kisten ein.

Liebe Lara.

Die Gemüsearten werden nach ihren essbaren Pflanzenteilen eingeteilt.

Bei Wintergemüse gibt es nur zwei große Gruppen: Blatt- und Kohlgemüse und Wurzel- und Knollengemüse.

Bei Blattgemüse isst man die Blätter und Stiele. Sie wachsen über der Erde. Bei den Kohlarten ist der Spross der Pflanze so stark gestaucht, dass die Blätter ganz dicht sitzen und einen Kopf bilden.

Verzehrt man verdickte Wurzeln oder die Verdickung zwischen Wurzel und Spross der Gemüsepflanze, zählt die Gemüseart zum Wurzelgemüse.

Pflanzenexperten nennen den verdickten Teil Rübe oder Knolle.

Hier mein Merkbild für dich:

Blatt- und Kohlgemüse

Feldsalat, Chicorée, Chinakohl, Grünkohl, Weißkohl, Rotkohl,
Rosenkohl, Wirsing

Wurzel- und Knollengemüse

Topinambur, Pastinaken, Schwarzwurzel, Knollensellerie,
Rote Bete, Steckrübe, Wurzelpetersilie

Alles klar wie Gemüsebrühe?

Viele Grüße