



Arbeitsauftrag	Die SuS pflanzen ihren eigenen Kräutergarten an. Sie beobachten das Wachstum der Pflanzen und sind für die Pflege zuständig.
Ziel	<ul style="list-style-type: none">• Die SuS beobachten den Verlauf von Aussaat, Wachstum und Ernte.
Material	<ul style="list-style-type: none">• Anleitung LP• Holzkiste• Spaten• Kräutersamen
Sozialform	EA, PA oder GA
Zeit	täglich ca. 15' - 30'

Zusätzliche Informationen:

Es gibt verschiedene Varianten einen Kräutergarten anzupflanzen. Wichtig ist bei allen Varianten, dass man sich folgende Fragen vorgängig überlegt:

- Pflanzst jedes Kind einzeln oder die ganze Klasse einen Kräutergarten an?
- Wie wird der Kräutergarten angepflanzt? Im Schulgarten, in Töpfen, in Kisten etc.?
- Welche Kräuter werden verwendet?
- Werden Jungpflanzen oder Samen gepflanzt?
- Wer schaut zu den Kräutern?
- Wird ein Tagebuch geführt?
- Wie viel Zeit wird täglich zur Verfügung gestellt?
- Wie werden die Kräuter weiterverwendet?
- Wie wird das Projekt abgeschlossen?

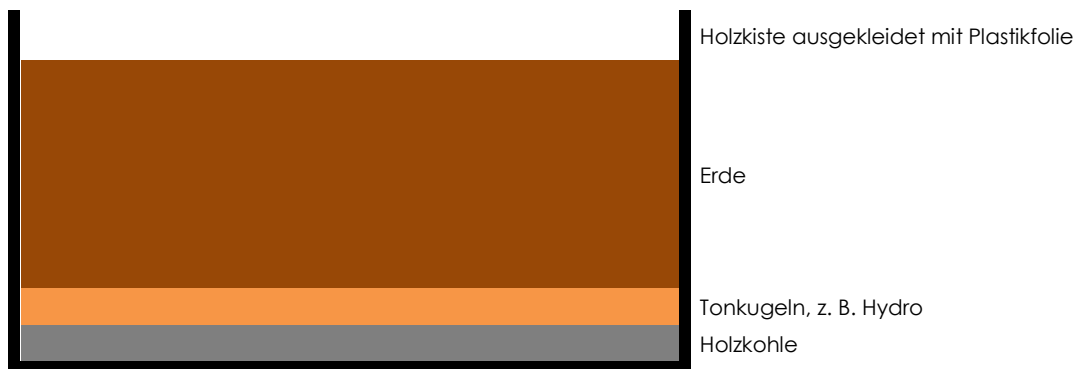
Ein Buch mit vielen Pflanzideen: Linnea und die schnellste Bohne der Stadt, Wir pflanzen Kerne, Samen und Früchte, Christina Björk und Lena Anderson, ISBN 3-570-05634-1



Kräutergarten in einer Holzkiste

Eine Holzkiste wird wie unten beschrieben gefüllt:

1. Die Holzkiste reinigen und gut trocknen lassen.
2. Die Kiste mit dickem Plastik auskleiden. Das Plastikstück möglichst nicht verschneiden (aus dem Plastik die Kistenform „nachfalten“).
3. Das Plastikstück am Kistenrand befestigen!
4. Eine Schicht aus Tonkugeln und Holzkohle einfüllen. Die Tonkugeln verhindern, dass sich überschüssiges Wasser staut. Die Holzkohle verhindert die Bildung von Pilzen.
5. Danach die Kiste mit Erde auffüllen. Einen ca. 2 cm hohen Rand frei lassen.
6. Nun können die Kräuter gepflanzt werden!



Varianten:

- Kräutergarten in Töpfen anlegen. Jeder Schüler kümmert sich um ein Kraut.
- Kräutergarten in einem grossen Bottich anlegen.
- Vielleicht besteht die Möglichkeit, den Kräutergarten im Schulgarten anzulegen.



Die Zitronenmelisse



Die Bezeichnung „Melisse“ kommt aus dem Griechischen und bedeutet „Biene“. Die Melisse ist die Lieblingspflanze der Bienen. Die Melisse wird deshalb seit langem als Futterpflanze für Bienen angebaut.

Die Bezeichnung „Melisse“ kommt aus dem Griechischen und bedeutet „Biene“. Die Melisse ist die Lieblingspflanze der Bienen. Die Melisse wird deshalb seit langem als Futterpflanze für Bienen angebaut.

Nimm ein Blatt der Zitronenmelisse und zerreiße es vorsichtig zwischen deinen Fingern. Was denkst du, wieso die Pflanze nicht nur Melisse, sondern Zitronenmelisse genannt wird?

Zitronenmelisse heißt sie, weil _____

Beschreibe das Aussehen der Blätter mit zwei Wörtern:

Beschreibe das Aussehen der Blüten mit zwei Wörtern:



Anleitung: Wir bauen Zitronenmelisse an

Schritt 1	Zuerst müsst ihr einen geeigneten Platz für die Zitronenmelisse finden. Sie wächst gerne an warmen, sonnigen, vom Wind geschützten Stellen. Sie braucht für ihr Wachstum sehr gute Erde. Der Boden muss den Regen gut durchlassen und feucht sein. Entfernt alles Unkraut, bevor ihr zu pflanzen beginnt.
Schritt 2	Am besten pflanzt ihr die Zitronenmelisse anfangs Mai an. Zuerst muss die Erde gelockert und frische Erde (aus einer Gärtnerei oder einem Supermarkt) beigegeben werden.
Schritt 3	Besorgt euch vorgezogene Jungpflanzen bei einem Gärtner. Nehmt die einzelnen Pflänzchen und setzt sie im Abstand von 30 cm in eine Reihe. Bedeckt dabei die Wurzelballen mit einem Zentimeter Erde und drückt die Erde leicht an.
Schritt 4	Giesst die Jungpflanzen sofort nach dem Setzen.
Schritt 5	Einmal pro Woche muss der Boden gejätet werden.
Schritt 6	Wasser gebt ihr früh morgens oder später abends, nie in der Mittagshitze. Giesst das Wasser nicht über die Blätter, sondern direkt an die Wurzel, um Blatterkrankungen zu vermeiden.
Schritt 7	Einen Monat nach der Pflanzung könnt ihr die Melisse düngen. Braucht dazu Kompost sowie Hornspäne.
Schritt 8	Wenn eure Zitronenmelisse von Schädlingen befallen wird (z. B. von Blattläusen), dann könnt ihr die befallenen Stellen einfach abschneiden.
Schritt 9	Im Juni vor der Blüte, könnt ihr die Melisse zurückschneiden, dann treibt sie buschiger wieder aus.
Schritt 10	Die Melissenblätter solltet ihr unbedingt vor der Blüte ernten, weil sie während der Blütezeit Geruch und Geschmack verliert.



Schritt 11	<p>Ihr könnt die Melisse trocknen. Die Blätter sollten möglichst wenig angefasst werden und möglichst bald nach der Ernte, schonend im Schatten, bei unter 40 Grad getrocknet werden, nur so bleibt das ätherische Öl erhalten.</p> <p>Ihr könnt aber auch sehr gut Tee aus den frischen Blättern der Zitronenmelisse brauen. Am besten ein Teesieb mit Melisseblätter füllen und in siedendes Wasser legen.</p>
Schritt 12	<p>Wenn es auf den Winter zugeht müsst ihr die Zitronenmelisse schneiden. Das heisst, dass ihr alle Pflanzen auf eine Höhe von 10-15cm zurückschneidet.</p>



Projekttagebuch

Monat	
Zeichne den momentanen Zustand der Zitronenmelisse	
Was hat sich im Vergleich zum Vormonat verändert?	
Was habe ich diesen Monat im Kräutergarten erledigt?	



Lesetext

Von der Aussaat bis zur Ernte

Marina möchte bei sich zu Hause einen Kräutergarten anlegen. Sie hat sich lange überlegt, Jungpflanzen im Fachhandel zu kaufen. Doch dann hat sie sich entschieden, die Kräuter selber zu ziehen. Ihre Mutter hat ihr verschiedene Möglichkeiten vorgeschlagen und Marina hat zwei davon ausgewählt: die Anzucht aus Samen und die Vermehrung durch Teilung. Da das Frühjahr die beste Zeit für die Aussaat ist, musste Marina bereits im April die ersten Vorbereitungen treffen: sie füllte Schalen mit Anzuchterde. Danach legte sie zwei bis drei Samen in eine Schale. Nachdem sie die Samen mit wenig Erde zugedeckt hatte, goss sie sie zum ersten Mal. Damit es keine Verwechslungen geben konnte, beschriftete sie die Töpfe und stellte sie dann auf die Fensterbank. Danach galt es geduldig zu sein und abzuwarten. Jeden Tag schaute Marina nach, ob die Keimlinge schon zu sehen waren. Zwischendurch musste sie die Keimlinge immer wieder giessen.

Jetzt sind die Pflanzen schon gross genug und Marina darf sie im Garten einpflanzen. Den Schnittlauch hat sie nicht so angepflanzt. Da Mutter so viel Schnittlauch im Garten hat, kann Marina davon nehmen. Dafür muss sie etwas Schnittlauch mit den Wurzeln ausgraben. Vorsichtig wird danach der Wurzelballen getrennt. Eine Hälfte darf Marina in ihren Garten pflanzen. Den anderen gräbt sie wieder in Mutters Garten ein. Nun kann man Marinas Kräutergarten bewundern. Da Marina die Kräuter später ernten will, hat sie noch einige Aufgaben zu erledigen. Sie muss die Kräuter regelmässig giessen, damit sie nicht vertrocknen. Beim Giessen schaut sie auch immer gleich noch nach, ob sich keine Schädlinge eingenistet haben. Falls sie Schädlinge entdeckt versucht sie diese mit natürlichen Mitteln zu vertreiben. Manchmal muss nur ein weiteres Kraut gepflanzt werden um die Übeltäter zu vertreiben. Kapuzinerkresse zum Beispiel vertreibt Ameisen. Wenn dies nichts nützt besprüht Marina die Kräuter mit umweltverträglichen Insektiziden. Kräuter, die hoch wachsen und sich ausbreiten, bindet Marina mit Schnur zusammen. Und wenn sie Zeit und Lust hat, befreit sie ihren Kräutergarten von Unkraut. Mit einer Hacke kann sie das unerwünschte Kraut am besten entfernen. Frische Kräuter können während der Wachstumsperiode jederzeit geerntet werden. Marina möchte jedoch auch im Winter noch von ihren Kräutern profitieren und deshalb erntet sie ihre Kräuter. Die

Kräutergarten

Arbeitsunterlagen



.....

Pfefferminze zum Beispiel schneidet sie an einem trockenen Tag noch früh am Morgen ab und bindet sie zu einem Strauss. Den Strauss hängt sie verkehrt rum im Heizkeller auf. Dort ist es schön warm und trocken. Kann sie ein Kraut nicht bündeln, trocknet sie einfach die gepflückten Blätter. Da die getrockneten Kräuter ihre Qualität verlieren, wenn sie dem Licht und der Luft ausgesetzt sind, füllt Marina die Blätter in dunkle, verschliessbare Gläser ab. Einen Teil der Kräuter friert sie ein. Die frisch gepflückten Blätter legt sie auf ein Blech und stellt dieses ins Gefrierfach. Sind die Blätter gefroren, füllt Marina sie in Beutel und legt sie wieder zurück ins Gefrierfach. Von diesem Vorrat wird sie nun den Winter über Gebrauch machen. Und während im Winter alles unter der Schneedecke liegt, macht sich Marina schon wieder Gedanken über den nächsten Kräutergarten. Denn der Frühling kommt schneller als man denkt...