

# Material 1: Die Basilikum-Kinderstube

Basilikum lässt sich ab März auf einer sonnigen Fensterbank im Zimmer bis zum Herbst kultivieren. Man kann die jungen Pflanzen auch ab Mitte Mai ins Freie setzen. Sie wachsen dort direkt im Beet oder in Töpfen, Blumenkästen oder Kübeln.

## Du brauchst:

- eine Unterlage zum Schutz des Tisches
- etwa 10 Basilikumsamen
- feuchte Aussaaterde
- einen kleinen Blumentopf
- einen Docht
- eine kleine Gießkanne mit Wasser

später:

- Flüssigdünger, Dochte, weitere Töpfe

## Aussaat:

Material 7 erklärt, wie die Töpfe mit den Dochten vorbereitet werden. Fülle den Blumentopf bis zum Rand und drücke die Erde vorsichtig fest. Fülle nochmals Erde bis zum Rand des Töpfchens auf.

Basilikum braucht zum Keimen Licht. Verteile deshalb die Samen gleichmäßig auf der Oberfläche und drücke sie fest: Sie dürfen nicht mit Erde bedeckt sein. Gieße vorsichtig, bis ein wenig Wasser aus dem Töpfchen unten heraustritt.

Schreibe ein Schildchen. Darauf stehen die Zahl der Samen, der Name der Pflanze, dein Name und das Datum der Aussaat. Stecke es an den Rand des Töpfchens.

Das Töpfchen wird in das Kleingewächshaus gestellt. Im geschlossenen Kleingewächshaus bleibt die Erde auch an der Oberfläche lange feucht. Das ist wichtig, denn die Samen dürfen während der Keimung nicht austrocknen.

## So geht es weiter

Nachdem sich die Keimblätter entfaltet haben, öffne die Haube des Kleingewächshaus und stelle dein Töpfchen so auf, dass die Pflanzen über eine „Wochenendbewässerung“ automatisch feucht gehalten werden. Dünge sie außerdem einmal pro Woche. Setze etwa 4-6 Wochen nach der Aussaat die Pflanzen einzeln. Dazu werden sie entweder ins Freie oder in weitere Töpfe gepflanzt. Versehe die Töpfe dazu mit Dochten und fülle sie mit Erde. Bohre mit dem Finger ein Loch und setze eines der Pflänzchen hinein. Halte es dabei vorsichtig an einem Keimblatt und achte darauf, dass die Wurzeln nicht abreißen oder verletzt werden. Drücke die Erde an.

## Tipps:

- Verwende Blätter zum Würzen und zum Kochen (z.B. Basilikum-Pesto).
- Lasse Pflanzen im Freien blühen und beobachte daran Bienen und Hummeln.
- Im Herbst kannst du Samen für das nächste Jahr ernten.



## Material 2: Die Kürbis-Kinderstube

Kürbispflanzen lassen sich auf einer sonnigen Fensterbank im Zimmer vorziehen. Ab Mitte Mai kommen die Pflanzen ins Freie. Sie werden entweder direkt ins Beet gepflanzt oder in einen großen Kübel. Kürbisse brauchen viel Platz, Wasser und Dünger.

### Du brauchst:

- eine Unterlage zum Schutz des Tisches
- 2 Kürbissamen
- feuchte Aussaaterde
- einen kleinen Blumentopf
- einen Docht
- kleine Gießkanne mit Wasser

später:

- Flüssigdünger

### Aussaat:

Material 7 erklärt, wie die Töpfe mit den Dochten vorbereitet werden. Fülle den Blumentopf bis zum Rand mit feuchter Erde und drücke sie leicht an. Stecke beide Kürbissamen mit etwas Abstand voneinander hinein. Die Spitze mit dem kleinen Loch, aus dem später die Wurzel austritt, zeigt dabei nach unten. Bedecke die Samen vollständig mit Erde und fülle den Topf bis zum Rand. Gieße vorsichtig, bis ein wenig Wasser aus dem Töpfchen unten austritt.

Schreibe ein Schildchen. Darauf stehen die Zahl der Samen, der Name der Kürbissorte, dein Name und das Datum der Aussaat. Stecke es an den Rand des Töpfchens.

Das Töpfchen wird in das Kleingewächshaus gestellt. Die durchsichtige Haube bleibt darauf, bis sich die grünen Keimblätter über der Erde entfaltet haben.

### So geht es weiter

Stelle das Töpfchen so auf, dass die Pflanzen über eine „Wochenendbewässerung“ automatisch feucht gehalten werden (Material 7). Dünge sie außerdem einmal pro Woche. Setze die Pflanzen ab Mitte Mai in ein gut gedüngtes Beet oder in einen großen Kübel.

### Tipps:

- Du kannst nach unterschiedlichen Blüten suchen. Die weiblichen Blüten lassen bereits einen Minikürbis erkennen. Man kann Bienen und Hummeln beobachten.
- Aus den reifen Kürbissen kannst du leckere Suppe oder andere Gerichte kochen.
- Ernte aus den reifen Kürbissen Samen für die Aussaat im nächsten Jahr.



## Material 3: Die Bohnen-Kinderstube

Stangenbohnen lassen sich auf einer sonnigen Fensterbank im Zimmer kultivieren. Man kann die jungen Pflanzen auch ab Mitte Mai ins Freie pflanzen. Am besten wachsen Sie direkt im Beet oder in großen Töpfen, Blumenkästen oder Kübeln. Sie brauchen schon bald eine „Stange“ zum Klettern. Bitte beachten: Bohnen sind ungekocht giftig, deshalb keinesfalls roh essen.

### Du brauchst:

- eine Unterlage zum Schutz des Tisches
- 2 Bohnensamen
- feuchte Aussaaterde
- einen kleinen Blumentopf
- einen Docht
- kleine Gießkanne mit Wasser

später:

- Flüssigdünger, großen Blumentopf, möglichst langen Bambusstab, Schnur

### Aussaat:

Material 7 erklärt, wie die Töpfe mit den Dochten vorbereitet werden. Fülle danach den Blumentopf bis zum Rand mit feuchter Erde und drücke sie leicht an. Stecke die beiden Bohnensamen mit etwas Abstand voneinander hinein. Bedecke die Samen vollständig mit Erde und fülle dabei den Topf bis zum Rand. Gieße vorsichtig, bis etwas Wasser aus dem Töpfchen unten austritt.

Schreibe auf ein Schildchen die Zahl der Samen, den Namen der Bohnensorte, deinen Namen und das Datum der Aussaat. Stecke es an den Rand des Töpfchens.

Das Töpfchen wird in das Kleingewächshaus gestellt. Die durchsichtige Haube bleibt darauf, bis sich die grünen Keimblätter über der Erde entfaltet haben.

### So geht es weiter

Stelle das Töpfchen so auf, dass die Pflanzen über eine „Wochenendbewässerung“ automatisch feucht gehalten werden (Material 7). Topfe etwa 3 Wochen nach der Aussaat die jungen Pflanzen um. Sie bekommen zum Klettern einen langen Stab. Binde sie vorsichtig daran fest.

### Das kann man mit Stangenbohnen anfangen:

- Du kannst beobachten, wie schnell die Pflanze wächst, in welcher Richtung sie sich um die Stütze windet, wie sie blüht und wo die Früchte, die Bohnen, entstehen.
- Du kannst ein Bohnenzelt bauen.
- Du kannst ein Bohnengericht kochen.
- Du kannst die Bohnen hängen lassen, bis die Samen darin reif sind und diese für die Aussaat im nächsten Jahr ernten.

# Material 4: Die Kapuzinerkresse-Kinderstube

Pflanzen der Kapuzinerkresse lassen sich auf einer sonnigen Fensterbank im Zimmer vorziehen. Ab Mitte Mai kommen die Pflanzen ins Freie, z.B. in Kübel, Blumenkästen oder direkt ins Beet.

## Du brauchst:

- eine Unterlage zum Schutz des Tisches
- 2 Samen der Kapuzinerkresse
- feuchte Aussaaterde
- einen kleinen Blumentopf
- einen Docht
- kleine Gießkanne mit Wasser

später:

- Flüssigdünger

## Aussaat:

Material 7 erklärt, wie die Töpfe mit den Dochten vorbereitet werden. Fülle den Blumentopf bis zum Rand und drücke die Erde leicht an. Stecke die beiden Samen der Kapuzinerkresse mit etwas Abstand voneinander hinein. Bedecke die Samen vollständig mit Erde und fülle den Topf dabei bis zum Rand. Drücke die Erde leicht an. Gieße vorsichtig, bis ein wenig Wasser aus dem Töpfchen unten heraustritt.

Das Töpfchen wird in das Kleingewächshaus gestellt. Die durchsichtige Haube bleibt darauf, bis sich die ersten Blätter über der Erde entfaltet haben.

## Beschriftung:

Schreibe auf ein Schildchen die Zahl der Samen, den Namen der Pflanze, deinen Namen und das Datum der Aussaat. Stecke es an den Rand des Töpfchens.

## So geht es weiter

Stelle das Töpfchen so auf, dass die Pflanzen über eine „Wochenendbewässerung“ automatisch feucht gehalten werden (Material 7). Topfe etwa 3 Wochen nach der Aussaat die jungen Pflanzen um oder pflanze sie direkt ins Beet.

## Tipps zur Kapuzinerkresse:

- Du kannst die Blüten essen oder als Verzierung für einen Salat verwenden.
- Die Blätter schmecken kleingeschnitten als Würze im Salat oder im Kräuterquark.
- Lass einige Blüten an der Pflanze und warte, bis sich dort Samen gebildet haben. Ernte diese für die Aussaat im nächsten Jahr.



## Material 5: Die Gurken-Kinderstube

Gewächshausgurken lassen sich ab März auf einer sonnigen Fensterbank im Zimmer ziehen. Mit etwas Glück kann man dann im Mai die ersten Gurken ernten.

Man beginnt mit der Aussaat im Zimmer erst Ende April, wenn man die Gurke ins Freiland setzen möchte. Dort wächst sie im Beet oder in einem großen Kübel.

Gurken benötigen viel Wasser, Dünger und zum Klettern ein Gerüst oder einen Stab, an dem sie angebunden werden.

### Du brauchst:

- eine Unterlage zum Schutz des Tisches
- 1 Samen einer Gewächshausgurke
- feuchte Aussaaterde
- einen kleinen Blumentopf
- einen Docht
- kleine Gießkanne mit Wasser

später:

- großen Topf oder Kübel, Flüssigdünger, Bambusstab, Schnur zum Anbinden

### Aussaat:

Material 7 erklärt, wie die Töpfe mit den Dochten vorbereitet werden. Fülle den Blumentopf bis zum Rand und drücke die Erde leicht an. Lege den Gurkensamen darauf und bedecke ihn etwa fingerdick mit Erde. Drücke die Erde leicht an. Gieße vorsichtig, bis ein wenig Wasser aus dem Töpfchen unten austritt.

Das Töpfchen wird in das Kleingewächshaus gestellt. Die durchsichtige Haube bleibt darauf, bis sich die ersten Blätter über der Erde entfaltet haben.

### Beschriftung:

Schreibe ein Schildchen. Darauf stehen der Namen der Gurkensorte, dein Name und das Datum der Aussaat.

### So geht es weiter

Stelle das Töpfchen so auf, dass die Pflanzen über eine „Wochenendbewässerung“ automatisch feucht gehalten werden (Material 7). Setze die junge Gurkenpflanze etwa 3 Wochen nach der Aussaat in einen großen Topf oder einen Kübel, so dass gerade die Keimblätter über der Erde sind. Sie bekommt einen langen Stab. Binde daran die wachsende Pflanze regelmäßig fest.

### Das könnte interessant sein:

- Du kannst beobachten, wie die Pflanze wächst, wie sich die Ranken bewegen und wie sie sich um eine Stütze wickeln.
- Du kannst weibliche Blüten, an denen schon die kleine Gurke (die Frucht) erkennbar ist, und männliche Blüten unterscheiden. Daraus wird nie eine Gurke.
- Du kannst die Gurken essen - roh in Scheiben, als Salat oder als Tzatziki.

# Material 6: Das Keimungskarussell



## Du brauchst:

- verschiedene Samen, z.B. Basilikum, Bohnen, Kürbis, Kapuzinerkresse
- Küchenkrepp
- Schere, Lineal, Bleistift
- Marmeladenglas
- Schaschlikspieß
- Wasser

## Das ist zu tun:

1. Schneide einen Streifen Küchenkrepp, der fast so breit wie das Marmeladenglas hoch ist, und kleide das Marmeladenglas innen damit aus.
2. Stopfe weiteres Küchenkrepp in die Mitte, so dass der Streifen am Rand gut angedrückt wird.
3. Bringe mit Hilfe des Schaschlikspießes die Samen zwischen Küchenkrepp und Glas. Schiebe die großen Samen etwa bis zur Mitte nach unten, die kleinen nur ein kurzes Stück weit, so dass sie weiter oben in der Nähe der Öffnung des Glases bleiben.
4. Fülle vorsichtig Wasser ein, bis es im Glas etwa 1 cm hoch steht.
5. Lege den Deckel nur leicht auf, damit die Samen noch Luft bekommen, aber nicht austrocknen.
6. Stelle das Glas an einen hellen Platz, jedoch nicht in die Sonne. Gieße bei Bedarf.

## Beobachtungen:

Fertige alle zwei bis 3 Tage eine Zeichnung von den Keimlpflanzen an und schreibe die wichtigsten Beobachtungen auf:

Datum: .....

Datum: .....



## Material 7: Bau einer Wochenendbewässerung

Pflanzen brauchen Wasser. Deshalb müssen Topfpflanzen auf der Fensterbank regelmäßig gegossen werden. Damit sie auch ein verlängertes Wochenende ohne Gießen überleben, wird in die Töpfchen eine Dochtbewässerung eingebaut. Diese funktioniert so:

Wasser „kriecht“ wie von selbst in dünne Röhrchen oder in engen Spalten. Man kennt das Prinzip von einem Löschpapier oder Küchentuch. Auch der Docht einer Kerze funktioniert so. Hier steigt das flüssige Wachs zwischen den Fasern nach oben. Mit einem solchen „Docht“ können wir auch die Töpfchen mit Wasser aus einem Vorrat versorgen.

### Du brauchst:

- Blumentopf mit 2 oder mehr Löchern am Boden
- Docht aus saugfähigem Material (etwa 1 cm breite und 20 cm lange Streifen)
- Vorratsgefäß mit Wasser, für kleine Töpfe z.B. ein passendes Marmeladenglas

### Vorbereitung:

Stecke die beiden Enden des Dochts von oben jeweils durch ein Loch des Topfes. Ziehe am kürzeren Ende, bis beide Enden gleich weit heraus schauen.

### So geht es weiter

Die Töpfe werden entweder für die Aussaat benutzt oder bepflanzt. Anschließend stellst du den Topf auf das Vorratsgefäß mit Wasser. Der Docht sollte so weit wie möglich ins Wasser eintauchen - am besten bis zum Boden des Vorratsgefäßes. Der Topf und die Erde sollen aber die Wasseroberfläche nicht berühren.

Für die Pflanzen ist es wichtig, dass die Erde feucht, aber nicht nass ist: Zwischen den Erdkrümeln muss Luft sein, damit die Wurzeln atmen können. Mit den Fingern kannst du prüfen, ob die Erde feucht ist: Dann ist alles in Ordnung. Wenn nicht, vorsichtig von oben gießen. Kontrolliere bitte täglich und fülle bei Bedarf Wasser im Vorratsgefäß nach. Besonders wichtig ist diese Kontrolle vor dem Wochenende.



# Material 8: Pflegeplan für 4 Wochen



Pflegeplan von : .....

Mache ein Kreuz, wenn die Aufgabe erledigt ist.

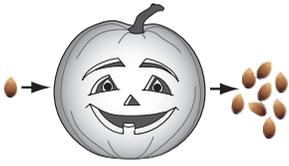
Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gießen					
Messen					
Zeichnen					
Düngen					

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gießen					
Messen					
Zeichnen					
Düngen					

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gießen					
Messen					
Zeichnen					
Düngen					

Woche	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gießen					
Messen					
Zeichnen					
Düngen					

# Material 9: Vom Samen zum Samen



Beobachte und beschreibe, wie aus einem Samen eine Pflanze wächst. Die Pflanze bildet Blütenknospen, die zu Blüten werden. Aus Blüten werden Früchte, in denen die Samen wachsen. Ernte die reifen Früchte und zähle die Samen.

## Du brauchst:

- Töpfchen mit Samen von Kürbis, Bohne oder Kapuzinerkresse (Material 2, 3 oder 4)
- Lineal, Bleistift, Farbstifte

## Das ist zu tun:

1. Säe Kürbis, Bohnen oder Kapuzinerkresse wie in Material 2,3 oder 4 beschrieben. Richte dich auch bei der Anzucht der Jungpflanzen nach der Anleitung.
2. Beobachte eine Pflanze. Trage unten das Datum ein. Male Bilder von den Teilen, die mit einem Stern\* gekennzeichnet sind.
3. Schneide deine Bilder aus und klebe sie im Kreis auf ein Papier.
4. Sammle die Samen und hebe sie gut auf, dann kannst du nächstes Jahr wieder neue Pflanzen wachsen lassen.

## Meine Pflanze entwickelt sich

Datum	Meine Pflanze heißt: .....
.....	Heute habe ich Samen* ausgesät.
.....	Aus dem Samen ist eine Pflanze gewachsen. Man sieht zwei Keimblätter*.
.....	Meine Pflanze hat vier Blätter. Die neuen Blätter* sehen anders aus.
.....	Meine Pflanze wächst: Länge: ..... Anzahl der Blätter: .....
.....	Meine Pflanze wächst: Länge: ..... Anzahl der Blätter: .....
.....	Ich habe Knospen* entdeckt.
.....	Aus Knospen haben sich Blüten* entwickelt. Anzahl der Blüten: .....
.....	Ich habe diese Insekten an den Blüten gesehen: .....
.....	Aus den Blüten sind Früchte* geworden. In ihnen befinden sich die Samen.
.....	Ich habe eine Frucht mit Samen geerntet. Anzahl der Samen: .....



## Material 10: Samentüten basteln

Damit du nächstes Jahr wieder Pflanzen ziehen kannst, musst du Samen sammeln. Wichtig ist, dass die Samen trocken sind, bevor du sie in einer Tüte aufbewahrst. Sonst können die Samen schimmeln und du kannst sie nicht mehr für die Aussaat verwenden.

### Du brauchst:

- verschiedene Samen, z.B. Kapuzinerkresse, Basilikum, Bohne oder Kürbis
- Küchenkrepp
- Bastelvorlage für die Samentüte
- Schere, Klebstoff, Stifte

### Das ist zu tun:

1. Sammle die Samen einer Pflanze und lege sie zum Trocknen auf Küchenkrepp.
2. Schneide die Vorlage der Samentüte aus.
3. Beschrifte sie mit dem Namen deiner Pflanze und deinem eigenen Namen.
4. Falte die Tüte in der Mitte und klebe die seitlichen Laschen (1 + 2) an.
5. Zeichne auf die Rückseite ein Bild deiner Pflanze.
6. Fülle die Samen hinein.
7. Klebe die obere Lasche (3) zu, damit die Samen nicht herausfallen können.

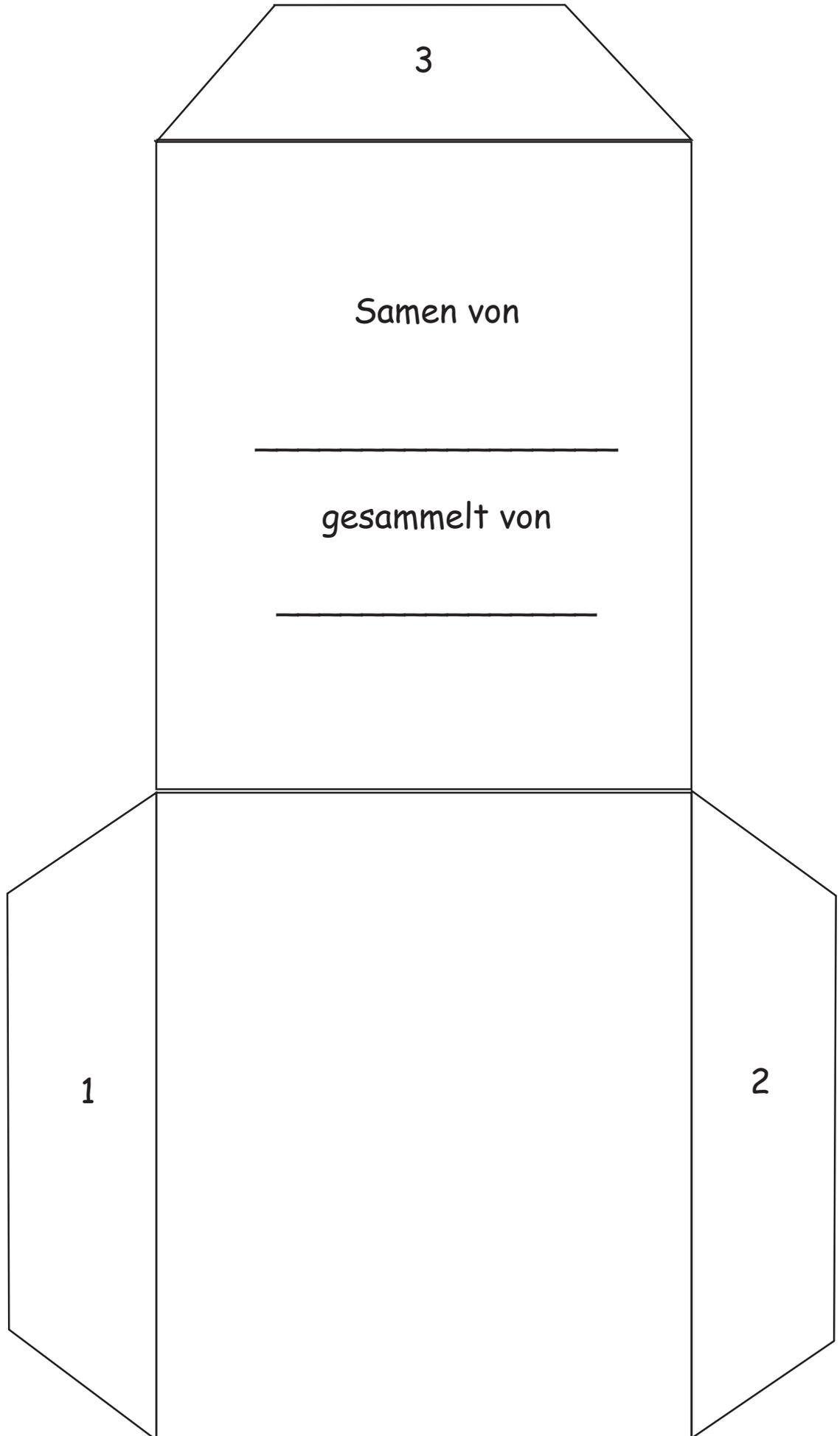
### Tipps:

- In der Tüte kannst du deine Samen für die Aussaat im nächsten Jahr aufbewahren.
- Du kannst auch mehrere Tüten basteln und diese verschenken.
- Tauscht in der Klasse untereinander Samentüten aus.





# Material 11: Muster für eine Samentüte



# Material 12: Rezepte

## Pesto a la Genovese (für etwa 20 Personen)



### Zutaten

- 200 g Basilikumblätter
- 200 ml gutes Olivenöl
- 20 g angeröstete Pinienkerne
- 20 g Knoblauch
- 10 g Salz
- 1 Teel Zitronensaft
- etwas Pfeffer und Salz

Für 20 Personen braucht man zusätzlich 2 kg Spaghetti und 200 g geriebenen Parmesan-Käse.

### So geht's:

Basilikumblätter abzupfen und waschen. Wasser in einer Salatschleuder entfernen und Blätter mit einem Küchentuch trocken tupfen. Zutaten im Fleischwolf oder im Mörser zerkleinern (zum Basilikum und zu den Pinienkernen immer Öl hinzugeben), danach gut vermischen.

Das Pesto vor dem Servieren mit den Spaghetti vermischen und mit Käse überstreuen.

## Tsatsiki (für etwa 20 Personen)

### Zutaten:

- 2 Salatgurken
- 1000 g Speisequark 20% Fettgehalt
- 20 Esslöffel Milch
- 4 große Knoblauchzehe
- 2 Teelöffel Salz
- etwas Pfeffer und etwas Zucker

### So geht's:

Gurken schälen und grob raspeln, den Knoblauch zerdrücken. Quark mit der Milch glatt rühren, Gurke und Knoblauch darunter heben und mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker abschmecken.

Passt gut zu dunklem Brot, Kartoffeln, oder Bratlingen.



## Gurkensalat (für etwa 20 Personen)

### Zutaten

- 3-4 Salatgurken
- 800 g Naturjoghurt
- 2 Bund Dill
- 8 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 12 Esslöffel Weißweinessig
- 4 Teel Zucker
- 4 Teel Zitronensaft
- etwas Pfeffer und Salz



### So geht's:

Gurken schälen und in dünne Scheiben schneiden (mit einem Küchenhobel geht das sehr einfach) und den Dill hacken. Joghurt, Öl, Essig, Zucker, Zitronensaft, Salz und Pfeffer in der Schüssel gut mischen. Dann erst die Gurkenscheiben und den Dill darunterheben.