

Name:

Klasse:

Datum:

Gemüse im Angebot der Jahreszeiten



Wähle aus jeder Jahreszeit 2 Beispiele aus und trage sie in die Jahreszeitenuhr ein. Du kannst sie schreiben oder malen!

Frühling	Sommer	Herbst	Winter
März, April, Mai	Juni, Juli, August	September, Oktober, November	Dezember, Januar, Februar
Radieschen Rettich Rübstiel Spargel Spinat Salate	Blumenkohl Bohnen Erbsen Gurken Kohlrabi Möhren Radieschen Salate Tomaten Zucchini Zwiebeln	Gurken Kohlrabi Möhren Porree Rote Bete Rotkohl Salate Tomaten Weißkohl Wirsing Zucchini	Feldsalat Grünkohl Rosenkohl Rotkohl Sellerieknollen Weißkohl Wirsing



Name: _____

Klasse: _____

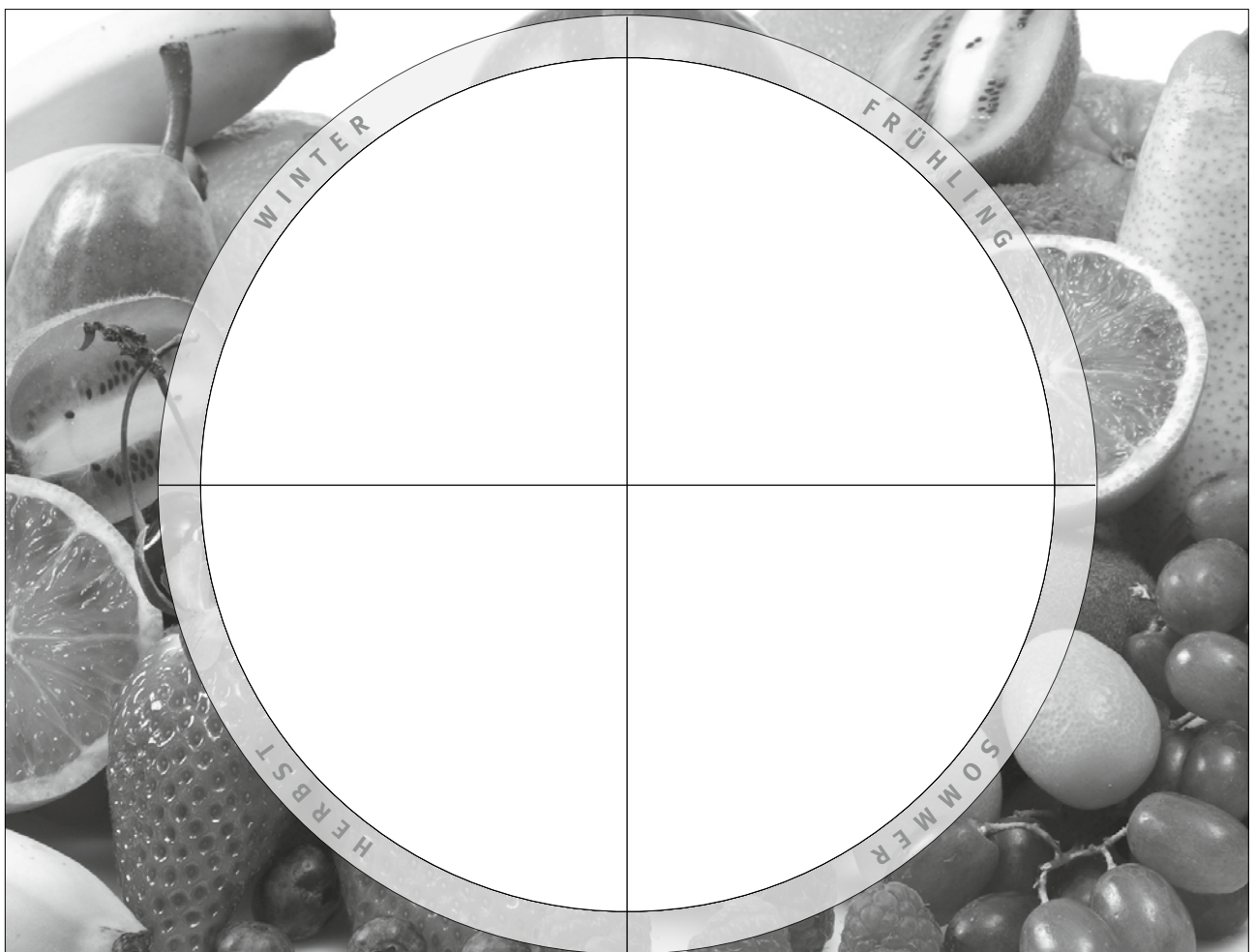
Datum: _____

Obst im Angebot der Jahreszeiten



Wähle aus jeder Jahreszeit 2 Beispiele aus und trage sie in die Jahreszeitenuhr ein. Du kannst sie schreiben oder malen!

Frühling	Sommer	Herbst	Winter
März, April, Mai	Juni, Juli, August	September, Oktober, November	Dezember, Januar, Februar
Äpfel Erdbeeren Rhabarber	Äpfel Birnen Brombeeren Erdbeeren Heidelbeeren Himbeeren Johannisbeeren Mirabellen Pfirsiche Pflaumen Sauer- und Süßkirschen Stachelbeeren Trauben	Äpfel Birnen Brombeeren Mirabellen Pflaumen Quitten Walnüsse Trauben	Äpfel Birnen (Apfelsinen) (Mandarinen)



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lieblingsfrüchte – Das kann man daraus machen



Aufbau – Sinnesstationen

Die Übungen werden an 5 verschiedenen im Klassenraum aufgebauten Sinnesstationen durchgeführt. Die Schüler/innen wandern von Station zu Station. Es empfiehlt sich, die Stationen z. B. von Eltern mitbetreuen zu lassen. Je nach Zeitbudget und Alter der Kinder lassen sich die Vorschläge auf vielfältige Weise variieren und erweitern.

1. Station: Schmecken

Bei dieser Übung geht es darum, die 4 Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter und salzig bewusst zu unterscheiden. Dazu müssen die Schüler/innen ganz genau schmecken und ausprobieren, wo auf der Zunge welche Geschmacksrichtung am stärksten wahrzunehmen ist.

Kleingeschnittenes Obst und Gemüse in blickdichten Behältern bereithalten, Augen verbinden und reihum an die Kinder verteilen (direkt in den Mund). Die Übung kann auch paarweise durchgeführt werden.

Beispiele:

süß: Möhren, Bananen, Trauben, Ananas, reife Birne

sauer: Zitrone, Beeren

salzig: Salzstangen

bitter: Rettich, Radieschen, einzelne Radiccioblätter, 1 Messerspitze reines Kakaopulver

Zur Sinnesstation „Schmecken“

passt auch folgende Übung:

4 Gläser Wasser mit unterschiedlichem Zuckergehalt nach der Stärke des Süßgeschmacks sortieren lassen. Dabei enthält jedes Glas 150 ml Wasser und je 4, 3, 2 oder 1 Stück Würfelzucker.

oder

4 Gläser Wasser mit sehr leichtem Süß-, Salzig-, Sauer- oder Bitter-Geschmack unterscheiden lassen. Dazu je 150 ml Wasser mit 1/2 TL Zucker, 1 Messerspitze Salz, einigen Tropfen Zitronensaft oder 1 Messerspitze Natron verrühren.

Zum Probieren für jedes Kind 4 Wattestäbchen bereithalten.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lieblingsfrüchte – Das kann man daraus machen



2. Station: Riechen

Bei dieser Übung werden verschiedene Lebensmittel sowie Gewürze/Kräuter in blickdichten Dosen (Gläser mit blickdichter Folie umwickelt) den Kindern zum „Schnüffeln“ vorgestellt. Die Öffnung kann mit einem Wattebausch blickdicht verschlossen werden.

Für den „Schnüffel-Parcours“ eignen sich stark duftende Lebensmittel wie geschälte Zwiebeln, Pfirsich, Orangen, Schnittlauch, Knoblauch zerdrückt, Zitrone (geriebene Schale), Kaffeepulver, Zimt, Vanille(aroma), Käse.

3. Station: Sehen

Hier erfahren die Kinder, dass mit dem Aussehen von Lebensmitteln (z. B. Farbe) ein bestimmter Geschmack assoziiert wird. So werden rote/gelbe Farben bei Obst eher mit dem Geschmack süß und saftig verbunden, grüne Farbtöne mit den Geschmacksrichtungen sauer und bitter. Ein farbloser Kirschsafte kann von vielen nicht von einem farblosen Traubensaft unterschieden werden. Unappetitliche Speisen wie verwelkte Salatblätter oder braune Stellen auf Obst halten vom Probieren ab.

Diese Übung kann einzeln oder in kleinen Gruppen durchgeführt werden. Auf dem Tisch liegen verschiedene Lebensmittel.

Beispiele: verwelkte Salatblätter, angefaultes Obst, roter Apfel, gelbe Paprikaschote, grüne Tomate

Die Schüler/innen diskutieren, welche Lebensmittel appetitlich und welche eher nicht gut aussehen und warum das so ist.

Übung Blindverkostung:

Dazu werden 3 verschiedene Säfte angeboten: Apfelsaft, mit roter Lebensmittelfarbe gefärbter Apfelsaft und ein roter Traubensaft. Die Schüler/innen sollen die Geschmacksrichtungen erkennen. Bei rot gefärbtem Apfelsaft wird es sicher Verwirrung geben.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lieblingsfrüchte – Das kann man daraus machen



4. Station: Fühlen

Diese Übung kann von den Schülern/innen einzeln durchgeführt werden. Unter einem Tuch oder in einer Fühlkiste (großer geschlossener Karton mit Grifföffchern) liegen verschiedene Lebensmittel, die von den Schülerinnen und Schülern mit geschlossenen Augen einzeln herausgenommen, beschrieben und schließlich benannt werden. Die Kontrolle erfolgt durch Öffnen der Augen.

Beispiele: Kiwi, Kartoffel, Tomate, Apfelsine, Walnuss, Kokosnuss, Möhre, Champignons, Apfel, Gurke ...

5. Station: Hören

Bei dieser Übung erfahren die Kinder, dass Essen nicht nur riecht und schmeckt, sondern auch Geräusche verursachen kann und dass laute, krachende, knackige Lebensmittel den Appetit anregen und Spaß machen können.

Die Kinder probieren verschiedene Lebensmittel, beschreiben die Geräusche und erklären, warum sich manche leckerer anhören als andere.

Beispiele:

- 1 Stck. Knäckebrot – 1 Stck. Weißbrot
- 1 Löffel Cornflakes – 1 Löffel Haferflocken
- 1 knackige Möhre – 1 schlaffe Möhre
- 1 saftiger Apfel – 1 mehliges Apfel
- 1 knackiger Vollkornkeks – 1 „alter“ schlaffer Vollkornkeks

Die Verbraucherzentrale NRW
verleiht zudem einen Sinnesparcours
in Form der Sinneskiste:
„Knackig, duftig, bunt –
Erlebniswelt Essen“.
Informationen und Kontakt unter:
Verbraucherzentrale NRW
Tel. (0211) 38 09-121
ernaehrung@vz-nrw.de



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Untersuche die Äpfel!



Apfelsorte:

1. Welche Farbe hat der Apfel? Wähle aus und kreuze an!

überwiegend rot

überwiegend grün

überwiegend gelb

gemischt

Sonstiges und zwar _____

2. Wie fühlt sich der Apfel an? Wähle aus, kreuze an oder beschreibe, was Du fühlst!

hart

weich

glatt

rau

klebrig

schrumpelig

Sonstiges und zwar _____

3. Wie schmeckt der Apfel? Wähle aus, kreuze an oder beschreibe, was Du schmeckst!

süß

sauer

bitter

mehlig

saftig

würzig

knackig

Sonstiges und zwar _____

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Bastelanleitung: **Apfelringkette**



Material pro Schüler/in:

- 2 oder 3 Äpfel
- 1 Messer
- 1 Schneidebrett
- 1 Stopfnadel
- 1 Schnur
- 1 Apfelbohrer

Die Äpfel werden nach Entfernen des Kerngehäuses in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, die auf die Schnur aufgefädelt werden.

Dabei sollten sich die Apfelscheiben nicht berühren. Die Apfelringketten werden einzeln oder aneinander geknotet im Klassenraum aufgehängt.

Nach 7 Tagen können die Äpfel gegessen werden.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Die lange Reise von Obst und Gemüse – Woher kommt was?



Viele Obst- und Gemüsearten haben eine weite Reise hinter sich, bevor sie auf unseren Tellern landen. Sogar Arten, die auch bei uns wachsen, werden durch die ganze Welt transportiert.

Kreuzt die Herkunftsländer an und entdeckt diese Länder auf der Landkarte!

Erdbeeren und Spargel wachsen im Frühling und Sommer auch bei uns. Aber woher kommen sie im Winter?

Erdbeeren im Winter, z. B. zu Weihnachten, kommen aus:

- Marokko
- Ägypten
- Deutschland

Spargel im Winter kommt aus:

- Peru
- Südafrika
- Österreich

Woher kommen meistens Ananas, Mandarinen und Paprika?

Ananas kommt aus:

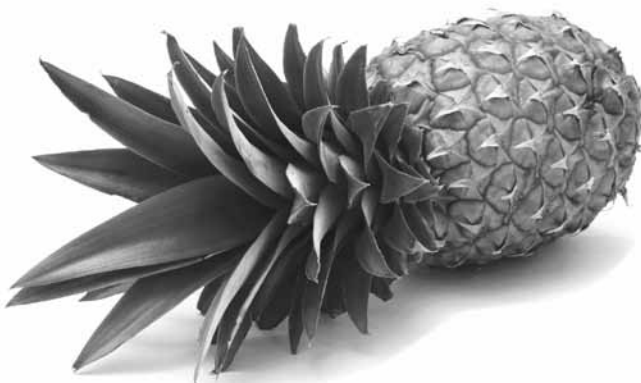
- Südamerika
- Südafrika
- Belgien

Mandarinen kommen aus:

- Spanien
- Israel
- Holland

Paprika kommt aus:

- Spanien
- Schweden
- Griechenland



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Die lange Reise von Obst und Gemüse – Woher kommt was?



Viele Obst- und Gemüsearten haben eine weite Reise hinter sich, bevor sie auf unseren Tellern landen. Sogar Arten, die auch bei uns wachsen, werden durch die ganze Welt transportiert.

Kreuzt die Herkunftsländer an und entdeckt diese Länder auf der Landkarte!

Erdbeeren und Spargel wachsen im Frühling und Sommer auch bei uns. Aber woher kommen sie im Winter?

Erdbeeren im Winter, z. B. zu Weihnachten, kommen aus:

- Marokko
- Ägypten
- Deutschland

Spargel im Winter kommt aus:

- Peru
- Südafrika
- Österreich

Woher kommen meistens Ananas, Mandarinen und Paprika?

Ananas kommt aus:

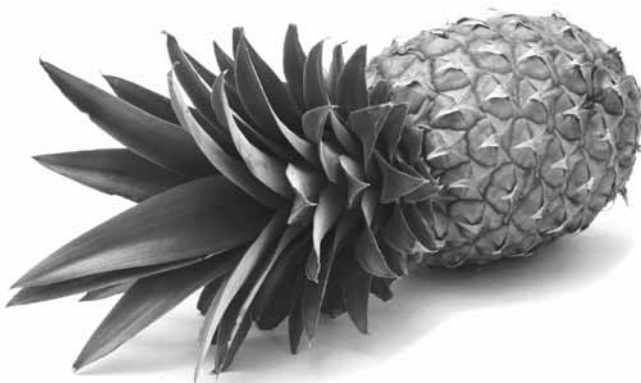
- Südamerika
- Südafrika
- Belgien

Mandarinen kommen aus:

- Spanien
- Israel
- Holland

Paprika kommt aus:

- Spanien
- Schweden
- Griechenland



Name:

Klasse:

Datum:

Vorschlag für einen Fragenkatalog für die Bäckereibesichtigung



- Woher stammt das Getreide für die Backwaren? (Region)
- Welche Getreidearten werden verarbeitet?
- Welche Mehltypen werden verbacken?
- Wie sieht der Arbeitstag eines Bäckers aus? Wann fängt er an, wann hört er auf?
- Welche Tätigkeiten verrichtet der Bäcker: von der Teigherstellung bis zum fertigen Brot?
- Welche Brotsorten gibt es in der Bäckerei?
- Wie viele Brötchensorten gibt es in der Bäckerei?
- Gibt es auch Backwaren aus Vollkorn?
- Wird auch Getreide aus ökologischem Anbau verarbeitet?



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Verschiedene Getreidearten



Zeichne/male die einzelnen Getreidearten und trage die Ergebnisse der Gruppenarbeit in die Spalten der Tabelle ein!

Getreideart	So sieht die Ähre/ der Kolben aus	So sieht das Korn aus	Das wird daraus gemacht
Roggen			
Gerste			
Weizen			
Hafer			
Reis			
Mais			

Name:

Klasse:

Datum:

Lösung
Verschiedene Getreidearten



Zeichne/male die einzelnen Getreidearten und trage die Ergebnisse der Gruppenarbeit in die Spalten der Tabelle ein!

Getreideart	So sieht die Ähre/ der Kolben aus	So sieht das Korn aus	Das wird daraus gemacht
Roggen	mittellange Grannen	grau-braune Körner	Brot, Brötchen, Kuchen, Roggenflocken
Gerste	besonders lange Grannen	hellbraune Körner	Bier, Malzbier, Tierfutter, Suppe
Weizen	ohne Grannen	hellbraune Körner	Brot, Brötchen, Kuchen, Nudeln, Grieß
Hafer	Rispe	hellbraune/hellgelbe Körner	Brot, Brötchen, Kuchen, Nudeln, Müsli
Reis	Rispe	helle Körner	Beilagen, Salate, Süßspeisen
Mais	Kolben von kräftigen Blättern eingehüllt	goldgelbe große Körner	Popcorn, Cornflakes, Grieß

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Mein Körnerbild



Gestalte ein Körnerbild!

Du brauchst:

1 Pappe DIN A 4

Flüssigkleber

Verschiedene Körner: Roggen, Weizen, Gerste, Hafer, Mais, Reis...

So arbeitest Du:

- Male auf die Pappe ein Motiv.
- Überlege, welche Teile des Motivs Du mit welchen Körnern ausfüllen willst.
- Bestreiche das Motiv nach und nach mit dem Klebstoff und belege es ganz dicht mit den verschiedenen Körnern.
- Lasse das Bild gut trocknen, bevor Du es aufhängst.



Name:

Klasse:

Datum:

**Vorschlag für Plakat
„Verschiedene Getreidearten“**



Verschiedene Getreidearten

Getreideart	So sieht die Ähre/ der Kolben aus	So sieht das Korn aus	Daran erkenne ich sie	Das wird daraus gemacht
Roggen				
Gerste				
Weizen				
Hafer				
Reis				
Mais				

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Ratespiel



Für das Ratespiel „Ich kenne ein Lebensmittel aus Getreide, das Du nicht kennst“ ist die Klasse in Mannschaften aufgeteilt.

Ein/e Schüler/in denkt sich ein Lebensmittel aus Getreide aus, z.B. Haferflocken.

Die 1. Gruppe fragt z. B. „Wird das Lebensmittel aus einer Getreideart hergestellt, die bei uns in Deutschland angebaut wird?“ oder „Ist das Lebensmittel flüssig?“.

Solange die Antwort „Ja“ lautet, darf die Gruppe weiterfragen. Für die Lösung bekommt die Gruppe einen Punkt.



Name:

Klasse:

Datum:

Untersuche Brötchen aus hellem Mehl und aus Vollkornmehl



	Weizenbrötchen – hell	Vollkornweizenbrötchen
So sieht es aus außen = Kruste:		
So sieht es aus innen = Krume:		
So fühlt es sich an – außen:		
So fühlt es sich an – innen:		
So riecht es – außen:		
So riecht es – innen:		
So hört es sich an, wenn ich hineinbeiße:		
So schmeckt es:		

Name:

Klasse:

Datum:

Untersuche die verschiedenen Mehlsorten



	So sieht es aus:	So fühlte es sich an, wenn ich es zwischen den Fingern zerreibe:	So schmeckt es:
Weizenmehl Typ 405			
Weizenmehl Type 1050			
Weizen- vollkornmehl			
Kleie			

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

So sehen Getreidepflanzen aus



**Vervollständige das Arbeitsblatt mit den besprochenen Informationen zu Getreide –
So sehen Getreidepflanzen aus!**

Zeichnung einer Haferpflanze

Zeichnung einer Roggenpflanze

Name:

Klasse:

Datum:

Von der Aussaat des Kornes bis zum Brot



Der Bauer pflügt das Feld. Dabei wird die Erde gelockert. Dann wird der Boden glatt geeegt. Nun sät der Bauer das Korn. Für alle diese Arbeiten hat er Maschinen. Der Traktor zieht den Pflug und die Egge. Er zieht auch die Sämaschine. Das Wintergetreide wird schon im Herbst gesät.



In der Erde öffnet sich das Korn. Wurzeln wachsen nach unten. Der Keim wächst nach oben. Im Frühjahr beginnt die Pflanze rasch zu wachsen. Halme mit Knoten bilden sich. An der Spitze des Halmes entsteht die Ähre. In der Ähre sitzen die Körner.



Nun ist es Sommer. Die Pflanzen sind groß geworden. Die Ähren sind schwer. Sonne und Regen haben sie wachsen lassen. Wenn die Halme und Ähren gelb werden, ist das Korn reif. Die Zeit der Ernte ist da. Zehn Monate sind vergangen. Aus einem Korn sind viele Körner geworden.



An einem sonnigen Tag im August fährt der Bauer mit dem Mähdrescher auf das Feld. Diese Maschine kann vieles zugleich. Sie schneidet die Halme ab. Sie drischt die Körner aus den Ähren. Sie füllt die Körner in Säcke. Sie presst das Stroh zu dicken Ballen. Früher gab es keine Maschinen. Da musste der Bauer alles mit der Hand machen.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Von der Aussaat des Kornes bis zum Brot



Der Bauer bringt das Korn zur Mühle. Die Körner werden zerdrückt und gemahlen. In der Mühle kann Vollkornmehl und weißes Mehl gemacht werden.



Schon früh am Morgen ist der Bäcker bei der Arbeit. Aus Mehl und Wasser macht er einen Teig. Andere Zutaten kommen hinzu. Der Teig muss geknetet werden. Dann formt der Bäcker die Brote. In einem großen Backofen wird das Brot gebacken. Und um sechs Uhr gibt es frische Brötchen.



Der Bäcker backt viele Sorten Brot: Roggenbrot, Weizenbrot, Vollkornbrot und Weißbrot. Zum Frühstück holen viele Leute Brötchen. Natürlich kannst Du auch Hefengebäck und Kuchen beim Bäcker kaufen.



Der Junge hat ein Brot und ein Brötchen. Er hat Hunger. Das Brötchen schmeckt ihm gut. Brot ist unsere tägliche Nahrung. Viele Menschen auf der Erde essen jeden Tag Brot.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Weizen aus dem Blumentopf



Dazu benötigst Du:

1 Blumentopf

Blumenerde

1 Handvoll Weizen

So arbeitest Du:

- Fülle den Blumentopf bis 3 cm unter den Rand mit Erde und kennzeichne ihn mit dem Namen Deiner Gruppe!
- Streue die Weizenkörner auf die Erde und drücke sie etwas hinein!
- Bedecke die Weizenkörner dünn mit Erde und feuchte sie mit etwas Wasser an!
- Kläre mit dem/der Lehrer/in, wo Du den Topf aufstellen sollst:
 - an einem hellen warmen Ort (z. B. auf der Fensterbank)
 - oder dunklen, kalten Ort (z. B. auf dem Flur)!

Wenn Du den Topf an einen hellen, warmen Ort stellst, halte die Erde immer feucht.

- Wenn er kühl und dunkel steht, gieße ihn nicht!
- Beschreibe auf dem Arbeitsblatt „Beschreibung: Weizen aus dem Blumentopf“ während der nächsten 2 Wochen, was Du beobachtest!

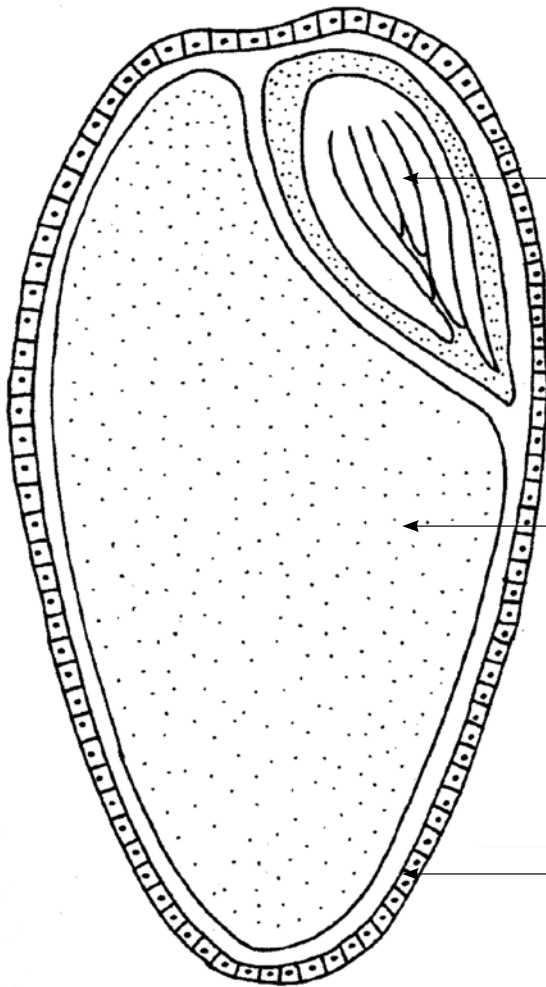


Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Ein aufgeschnittenes Getreidekorn von innen



1

2

3

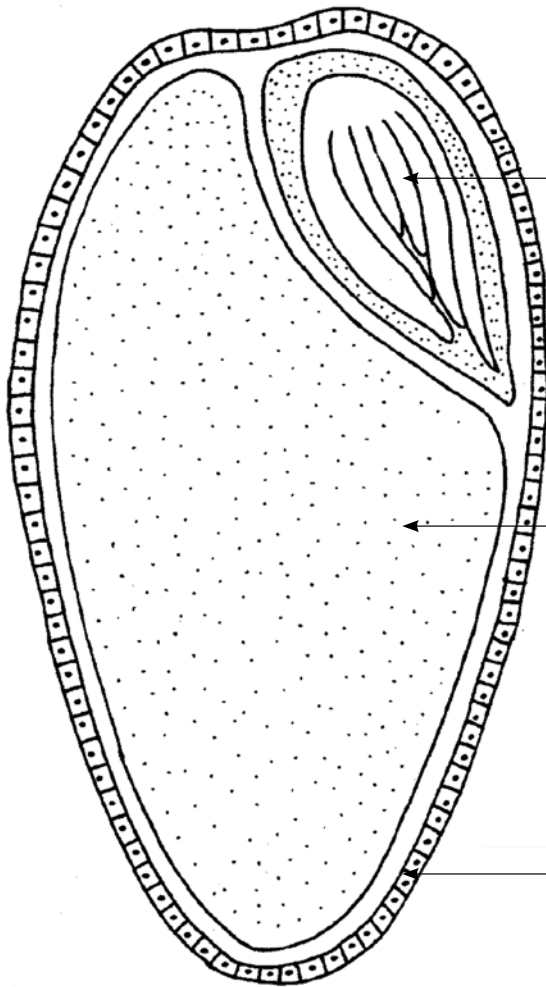
Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Ein aufgeschnittenes Getreidekorn von innen



1

1. Keim oder Keimling

Enthält Eiweiß, Fett,
Mineralstoffe, Vitamine

2

2. Stärkekörper oder Mehlkörper

Enthält Stärke und Kleberweiß

3

3. Frucht- und Samenschale

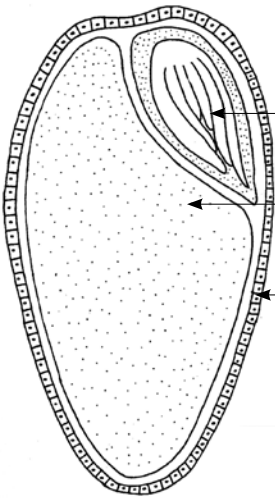
Enthält Ballaststoffe,
Mineralstoffe, Vitamine

Name: _____

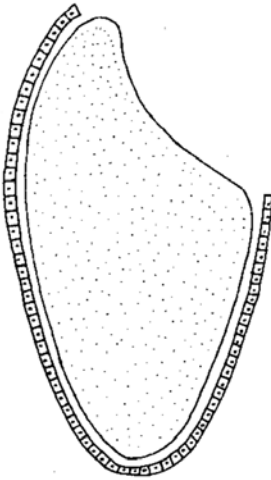
Klasse: _____

Datum: _____

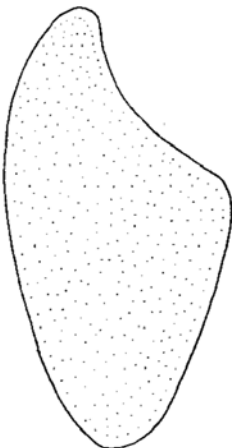
Die verschiedenen Mehltypen



Vollkornmehl = ganzes Korn besteht aus:



Mehltyp 1050 besteht aus:



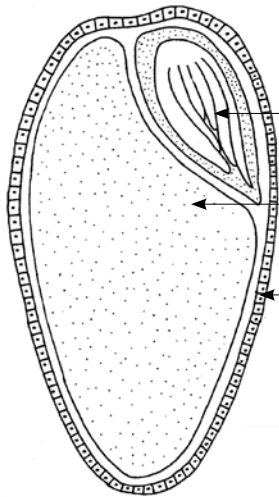
Mehltyp 450 besteht aus:

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:
Die verschiedenen Mehltypen

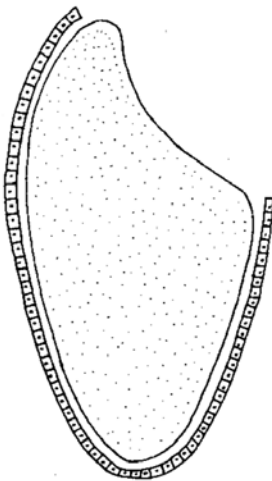


Vollkornmehl = ganzes Korn besteht aus:

1. Keimling

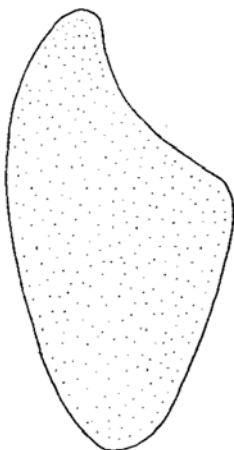
2. Stärkekörper

3. Frucht- und Samenschale



Mehltyp 1050 besteht aus:

Stärkekörper, Teilen der
Frucht- und Samenschale



Mehltyp 450 besteht aus:

Stärkekörper

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

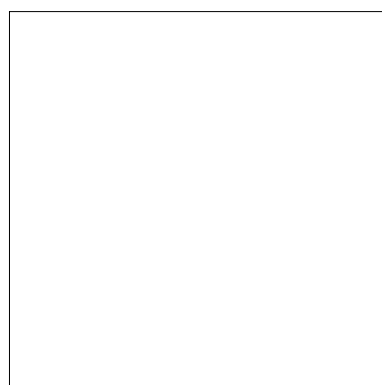
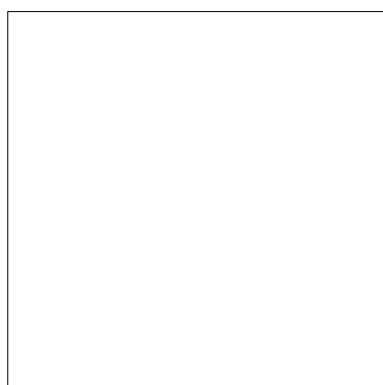
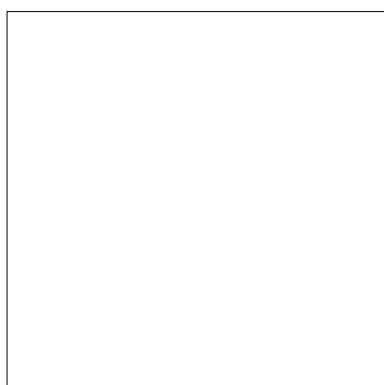
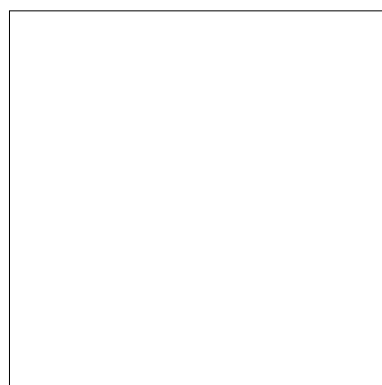
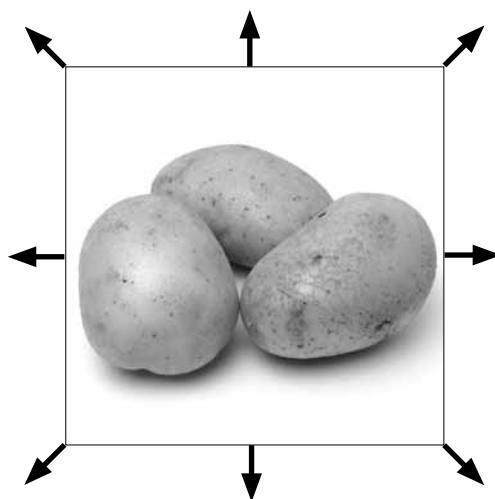
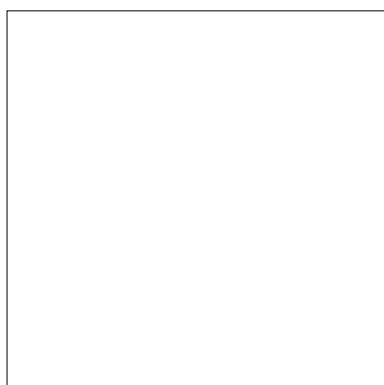
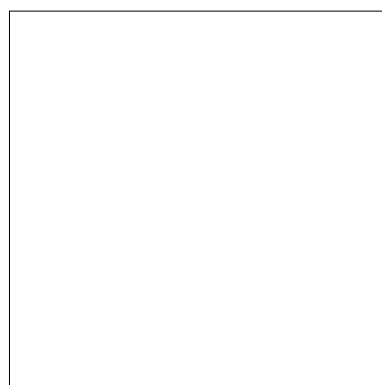
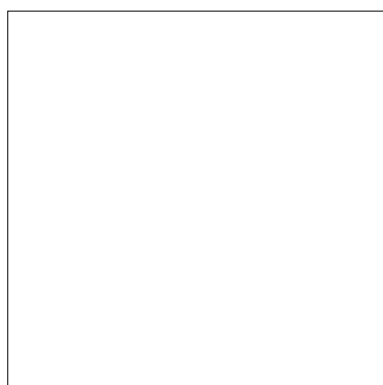
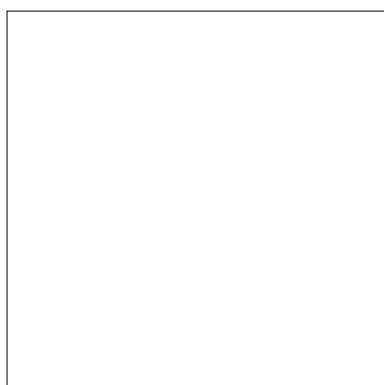
Die Kartoffel – eine Knolle mit vielen Gesichtern



Tragt in die Kästchen all das ein, was aus einer Kartoffel zu Hause zubereitet werden kann. Ihr könnt auch die Kartoffelzubereitungen malen.

Zubereitungen sind beispielsweise:

Kartoffelsalate, Bratkartoffeln, Pommes Frites, Klöße, Kroketten, Pellkartoffeln, Püree, Kartoffelauflauf, Rösti, Reibekuchen, Kartoffelsuppe, Bauernfrühstück, Kartoffelpizza



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Einkaufszettel für den Kartoffeleinkauf



Geht in einen Supermarkt, auf den Wochenmarkt, in den Naturkostladen oder in das Gemüsegeschäft und kauft 2 kg frische Kartoffeln ein.

Schreibt die Anschrift des Geschäftes auf:

Name: _____

Straße: _____

Ort: _____

Nach dem Einkauf ausfüllen:

Kartoffelsorte: _____

Herkunft: _____

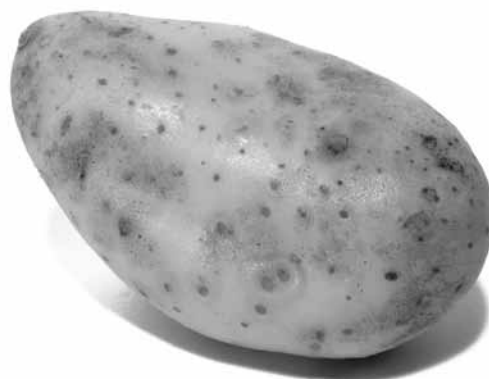
Name des Herstellers/Abpackers: _____

Name des Bauern: _____

Anbauart:

biologisch/ökologisch

konventionell



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Kartoffelanbau früher und heute



Lies den Text aufmerksam durch und bearbeite das Arbeitsblatt „Wortsuchrätsel – Kartoffelanbau“.

Früher war das Pflanzen, Pflegen und Ernten der Kartoffeln Handarbeit. Im Frühjahr wurden mit einer Gabel Löcher in den Boden gebohrt und die Kartoffeln dort hineingesteckt. Zur Förderung des Wachstums wurde der Boden mit einer Hacke gelockert und zu kleinen „Hügeln“ aufgeschaufelt. Bevor im Herbst die Kartoffeln aus der Erde geholt werden konnten, musste das verdorrte Kraut entfernt werden. Der Boden wurde mit einer dreizackigen Hacke gelockert und die Kartoffeln ausgegraben. Es war mühsam, in gebückter Haltung die Kartoffeln aufzusammeln. Viele Helfer waren nötig, um ein Kartoffelfeld abzuernten. Vom Acker gelangten die Kartoffeln in den Keller. Dort wurden sie trocken, kühl und frostfrei gelagert.



Heute werden die Kartoffeln mithilfe von Pflanzmaschinen in Reihen und im gleichen Abstand schonend in die Erde gelegt. Gleichzeitig werden der Boden gelockert und mehrere Reihen gehäufelt. Bevor der Bauer die Kartoffeln ernten kann, müssen sie gehegt und gepflegt werden. Sie sind anfällig für viele Krankheiten wie z.B. die Knollenfäule. Der Kartoffelkäfer stellt die größte Gefahr für die Pflanze dar. Er liebt die grünen Blätter und frisst sie ab. Ohne Blätter kann die Kartoffelpflanze jedoch nicht überleben. Bei einer abgefressenen Pflanze entwickeln sich in der Erde keine Kartoffeln. Damit die Verluste für den Bauern nicht zu groß werden, muss er etwas unternehmen. Diesen Schädling bekämpft er mit chemischen Schädlingsvernichtungsmitteln. Im ökologischen Landbau werden Kartoffelkäfer-Absammelmaschinen oder natürliche Schädlingsbekämpfungsmittel eingesetzt. Geerntet werden heute die Kartoffeln mit einem Kartoffelroder. Er schneidet das Kraut ab, hebt die Kartoffeln aus dem Boden und befördert sie auf ein mit Gummipolstern belegtes Band. Die Erde wird abgerüttelt, Steine werden mit der Hand aussortiert. Anschließend gelangen die Kartoffeln in große Hallen, wo sie trocken gelagert und oftmals schon verpackt ausgeliefert werden.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Wortsuchrätsel – Kartoffelanbau



Beantworte die folgenden Fragen und trage die Antworten in das Rätsel ein. Die Buchstaben in den markierten Kästchen ergeben das Lösungswort.

1. Welches Tier ist für die Kartoffelpflanze besonders gefährlich?
2. Wo werden nach der Ernte die Kartoffeln gelagert?
3. Wie nennt man die Erntemaschine?
4. Was musste früher vor der Ernte mit der Hand entfernt werden?
5. Wo wachsen die Kartoffeln?
6. Wie heißt eine bekannte Kartoffelkrankheit?
7. Wie nennt man die Maschine, mit der der Bauer heute Kartoffeln pflanzt?
8. Wen brauchten die Bauern früher, um die Kartoffeln zu ernten?
9. Wie heißt das Gerät, mit dem früher Pflanzlöcher gebohrt wurden?

1.	K	A	R	T	O	F	F	E	L		K	Ä	F	E	R								
										2.	H	A	L	L	E	N							
3.	K	A	R	T	O	F	F	E	L		R	O	D	E	R								
										4.	K	R	A	U	T								
										5.	B	O	D	E	N								
										6.	K	N	O	L	L	E	N	F	Ä	U	L	E	
										7.	P	L	A	N	Z	M	A	S	C	H	I	N	E
										8.	H	E	L	F	E	R							
										9.	G	A	B	E	L								

Lösungswort

K	A	R	T	O	F	F	E	L
---	---	---	---	---	---	---	---	---

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Kartoffeln und Kartoffelprodukten auf der Spur



Name des Geschäftes: _____

Geht aufmerksam durch das Geschäft und notiert 10 verschiedene Kartoffelprodukte.
Tipp: Sie befinden sich in verschiedenen Regalen.

Kartoffelprodukte

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

9 _____

10 _____

Kauft die folgenden 3 Produkte ein:

1 _____

2 _____

3 _____

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Leitfragen für den Besuch eines Kartoffelanbaubetriebes/Bauernhofes



**Befragt die Bäuerin, den Bauern und notiert die Antworten
bzw. nehmt sie mit einem Aufnahmegerät auf!**

- In welchem Monat werden Kartoffeln gepflanzt?
- Muss der Boden für die Pflanzung von Kartoffeln besonders bearbeitet werden?
- Welche Maschinen sind für den Kartoffelanbau notwendig?
- Erhalten die Pflanzen für ihr Wachstum besondere Nahrung?
- Wie lange dauert es, bis die ersten Pflanzen aus dem Boden sprießen?
- Woran ist zu erkennen, dass die Kartoffeln geerntet werden können?
- Gibt es Tiere, die der Kartoffelpflanze schaden können?
- Wie viele Kartoffeln können von einer Saatkartoffel geerntet werden?
- Wie werden die Kartoffeln geerntet?
- Was passiert mit den geernteten Kartoffeln?

Was interessiert Dich noch? Notiere noch weitere Fragen.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Sinnesübung: „Kartoffeln erfühlen“



Material:

- 10 Tastsäckchen (in 5 verschiedenen Farben)
- 6 verschiedene Obst- und/oder Gemüsearten (möglichst runde Arten), z. B. Äpfel, Apfelsinen, Zitronen, Kohlrabi, Zwiebeln, Rote Bete, Champignons, Kiwi
- 4 Kartoffeln in unterschiedlicher Größe und Form

Vorbereitung

Die Obst- und Gemüsearten sowie die Kartoffeln werden in die Tastsäckchen verteilt.

Durchführung

Die Schüler/innen werden in 2 Gruppen eingeteilt (jede Gruppe erhält 5 Beutel); jeder/jede Schüler/in erfühlt die Lebensmittel und notiert die Ergebnisse. Falls keine farbigen Beutel zur Verfügung stehen, können sie auch nummeriert werden.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Wie Kartoffeln wachsen



**Schneide die folgenden Texte aus und bringe sie in die richtige Reihenfolge.
Male die einzelnen Wachstumsschritte.**

Einige Triebe durchbrechen die Erde und entwickeln sich zur Kartoffelpflanze. Wir können sie dann auf den Feldern und in den Gärten sehen. Unter der Erde wachsen aus den Pflanzkartoffeln Triebe und Wurzeln.

Einige Wochen später wachsen kleine Triebe aus der Kartoffel.

Im Sommer blüht die Kartoffelpflanze. Grüne, giftige Beeren bilden sich aus den Blüten.

Die Pflanze wächst schnell. Aus den Trieben in der Erde werden Verdickungen und daraus wiederum entstehen die neuen Kartoffeln.

Im Frühjahr, März/April, werden vorgekeimte Pflanzkartoffeln in die Erde gesetzt. Manchmal muss der Bauer sie mit einer Folie vor den letzten Frösten des Winters schützen.

Wenn die Kartoffelpflanze im Herbst verdorrt und die grünen Teile abgestorben sind, können die reifen Knollen geerntet werden.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Wissenswertes – Die Kartoffelpflanze



 <p style="text-align: right;">   <small>Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz e.V.</small> </p>	<p>Das ist über der Erde zu sehen:</p> <ul style="list-style-type: none"> Blätter Blüten Stängel Beeren
 <p style="font-size: small;">© aid infodienst 2010</p>	<p>Das verbirgt sich in der Erde:</p> <ul style="list-style-type: none"> Mutterknolle Wurzeln Verdickungen neue Kartoffeln Triebe

Von der Kartoffelpflanze sind über der Erde **Stängel, Blätter** und **Blüten** zu sehen. Aus den Blüten entwickeln sich später grüne **Beeren**. Achtung: Diese sind giftig!

Aus der Pflanzkartoffel, der **Mutterknolle**, wachsen unter der Erde **Triebe** und **Wurzeln**. Die Nährstoffe, die die Kartoffelpflanze für ihr Wachstum benötigt, nimmt sie mit den Wurzeln aus dem Boden auf. Einige Triebe durchbrechen die Erde und es bilden sich daraus die Stängel der Kartoffelpflanze. Am Ende der Triebe, die in der Erde verbleiben, entwickeln sich **Verdickungen**, die schließlich zu **neuen Kartoffeln** werden.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Die Kartoffelpflanze



Zeichne/male die Kartoffelpflanze mit ihren einzelnen Bestandteilen!

	❖... Blüte
	❖... Beere
	❖... Blätter
	❖... Stängel
	❖... Knolle

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Woher kommt die Kartoffel?



Genau weiß man es nicht. So, wie im folgenden Text beschrieben, könnte es gewesen sein. Lies den Text und male zu den einzelnen Textbausteinen das passende Bild.

<p>Die Kartoffel kommt ursprünglich nicht aus Europa, sondern stammt aus Peru, einem Land in Südamerika. Schon vor 2000 Jahren wurde sie von den Inkas, der Bevölkerung dieses Landes, angepflanzt. Die Inkas machten die Kartoffeln sogar schon haltbar, indem sie sie trockneten.</p>	
<p>Vor mehr als 400 Jahren brachten spanische und englische Seefahrer die Kartoffel nach Europa. Sie diente als Proviant für die Schiffsbesatzung. Die Spanier hielten die Knollen für eine Art Trüffel (knollenartige Pilze, die im Erdboden wachsen). Aus dem spanischen Wort „Taratoufli“ entstand der Name Kartoffel.</p>	
<p>In Spanien wurde die braune Knolle zunächst nicht gegessen, sondern man erfreute sich an den schönen Blüten dieser Pflanze. Erst viele Jahre später entdeckten die Spanier, dass man die Knolle auch essen kann.</p>	
<p>In Deutschland sorgte der Preußenkönig Friedrich der Große dafür, dass die Kartoffel als Nahrungsmittel angepflanzt wurde. Er griff jedoch zu einer List, da die Bauern nicht so einfach von dieser Pflanze zu überzeugen waren. Der König ließ die Kartoffelfelder von Soldaten bewachen. Die Bauern wurden neugierig, stahlen nachts die Pflanzen vom Acker und pflanzten sie selbst an. Schließlich aßen sie auch die Kartoffeln.</p>	

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Auf dem Bauernhof habe ich erfahren



Was ist richtig und was ist falsch? Kreuze ja oder nein an!

Auf dem Bauernhof habe ich erfahren, dass

- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| das männliche Rind Bulle heißt. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Kühe einmal am Tag gemolken werden. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| ein Kalb von Anfang an Heu frisst. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| das Lieblingsfutter der Kuh Gras/Heu ist. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Kühe immer auf der Weide leben. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| der Molkereiwagen jeden Tag einmal kommt. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| eine Kuh 2-mal am Tag gefüttert wird. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| eine Kuh 500–600 kg wiegt. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| eine Kuh erst Milch gibt, nachdem sie ein Kalb bekommen hat. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Auf dem Bauernhof habe ich erfahren



Was ist richtig und was ist falsch? Kreuze ja oder nein an!

Auf dem Bauernhof habe ich erfahren, dass

- | | | |
|--|--|--|
| das männliche Rind Bulle heißt. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Kühe einmal am Tag gemolken werden. | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| ein Kalb von Anfang an Heu frisst. | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| das Lieblingsfutter der Kuh Gras/Heu ist. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Kühe immer auf der Weide leben. | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| der Molkereiwagen jeden Tag einmal kommt. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| eine Kuh 2-mal am Tag gefüttert wird. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| eine Kuh 500–600 kg wiegt. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| eine Kuh erst Milch gibt, nachdem sie ein Kalb bekommen hat. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Joghurt-Steckbrief



Steckbrief heißt: Die charakteristischen Merkmale werden aufgeschrieben.
 Schau Dir die gekauften Joghurts genau an und schreibe einen Steckbrief.
 (Die Steckbriefe können als Aufsteller angefertigt werden.)

Name des Produktes Ich heiße _____ .

Herkunft – Name der Molkerei/Hersteller Ich komme aus _____ .

Inhalt – Zutatenliste Ich bestehe aus _____

 _____ .

Mindesthaltbarkeitsdatum Ich bin haltbar bis _____ .

Inhalt – Menge in Gramm Ich wiege _____ Gramm.

Fettgehalt Mein Fettgehalt beträgt _____ Prozent.

Verpackung Verpackt bin ich mit _____ .

Bio/Öo? Ich wurde aus Bio-Milch gemacht _____ .



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Joghurt-Geschmackstest



Diese Aufgabe kannst Du gut in Partnerarbeit lösen. Ein(e) Mitschüler/in verbindet Dir mit einem Tuch die Augen, dann darfst Du 4 verschiedene Fruchtjoghurts probieren. Du sollst die Fruchtart heraus schmecken. Dein(e) Mitschüler/in trägt die Ergebnisse in die Tabelle ein.

Joghurt	Fruchtart	schmeckt gut	schmeckt weniger gut

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Leitfragen für den Bauernhofbesuch



Versuche auf möglichst viele Fragen eine Antwort zu bekommen.

- Wie viele Kühe leben auf dem Hof?
- Wie groß ist der Kuhstall?
- Wie oft kommen die Kühe auf die Weide?
- Wie oft bekommen Kühe ein Kalb?
- Was frisst die Kuh besonders gerne?
- Was frisst das Kälbchen?
- Wie viel Liter Milch gibt eine Kuh am Tag?
- Wie oft wird die Kuh gemolken?
- Wie schwer ist eine Kuh?
- Wann gibt die Kuh zum ersten Mal Milch?
- Wie oft wird die Milch von einem Molkereifahrzeug abgeholt?
- Wie lauten die Familiennamen der Rinder?

Was interessiert Dich noch? Notiere weitere Fragen.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Milchprodukte im Supermarkt – Einkaufsleitfaden



Aufgabe 1:

Schau Dir das Kühlregal an und notiere 10 verschiedene Milcherzeugnisse, aber keinen Käse.

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	

Aufgabe 2:

Schau Dir die verschiedenen Joghurts besonders gut an und schreibe 5 unterschiedliche Produkte auf! Wähle sowohl Joghurts mit Frucht als auch ohne, in Einweg und Mehrweg!

	Joghurtherzeugnis	Verpackung	
		Einweg	Mehrweg
1			
2			
3			
4			
5			

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Milchprodukte im Supermarkt – Einkaufsleitfaden



Aufgabe 3: Fragt im Supermarkt eine Verkäuferin:

Wer liefert den Joghurt in das Geschäft?

Woher kommt der Lieferant?

Wie oft kommt eine Lieferung?



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Wir stellen Joghurt her!



Joghurt selbst herstellen ist ganz leicht!

Dazu benötigt Ihr:

Zutaten

- 1 Liter pasteurisierte Milch oder 1 Liter H-Milch
- 3 Esslöffel nicht wärmebehandelter Naturjoghurt

Hilfsmittel

- 1 Kochtopf
- 1 Schneebesen
- 1 Esslöffel
- 1 Thermometer
- 1 Schüssel
- 1 Joghurtbereiter
- Herd oder Kochplatte
- Gläser

Und so wird es gemacht:

1. Ein Liter pasteurisierte Milch wird auf 95°C erhitzt. (H-Milch muss nicht so hoch erhitzt werden.)
2. Dann auf 45°C abkühlen bzw. H-Milch auf 45°C erwärmen. Mit einem Thermometer kontrollieren.
3. 3 Esslöffel Joghurt in die warme Milch einrühren.
4. Die Joghurtmilch in die Gläser eines Joghurtbereiters füllen und das Gerät einschalten oder in ein größeres Gefäß geben und an einen warmen Ort (z.B. in die Nähe einer Heizung) stellen. Es dauert etwa 24 Stunden bis der Joghurt fertig ist. Beim Joghurtbereiter die angegebenen Zeiten beachten. Während dieses Vorgangs darf der Behälter keiner Erschütterung ausgesetzt werden, da er ansonsten flüssig bleibt.

Dieser so hergestellte Joghurt kann mit frischen Früchten und Honig vermischt werden.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lebensmittel von „glücklichen“ Hühnern



Kriterien für die Projektmappe

Gestalte eine Projektmappe zum Thema: **So leben „glückliche“ Hühner.**

Gestalte oder male Bilder, schreibe kleine Geschichten dazu. Die folgenden Fragen helfen dabei. Aber sicherlich fällt Dir noch viel mehr Interessantes dazu ein.

Beschreibung der Tierfamilie Huhn

- Wer gehört zur Familie Huhn?
- Was fressen Hühner und was ist ihr Lieblingsfutter?
- Wie leben sie?
- Wo fühlen sie sich am wohlsten?
- Wie sieht ihre Lieblingsbeschäftigung/ihr Lieblingsspiel aus?
- Was können sie besonders gut?
- Wie schlafen sie?
- Welchen Nutzen haben sie für uns Menschen?



Name:

Klasse:

Datum:

So leben Hühner gerne – Wissenswertes



Lies den Text aufmerksam durch und bearbeite dann das Arbeitsblatt „Lückentext – Huhn“.

Hühner werden schon seit 700 v. Chr. als Haustiere gehalten. Es gibt ungefähr 150 verschiedene Rassen. Zur Familie Huhn gehören: die Mutter, das ist die Henne, der Vater, das ist der Hahn und die Kinder, das sind die Küken.

So sieht das Leben eines Huhns aus, das sich frei bewegen kann.

Natürliche Verhaltensweisen sind:

Futtersuche

Durch intensives Scharren und Picken verschaffen sich Hühner ihr Futter. Sie fressen Samen, Körner und Würmer.

Körperpflege

Zur Pflege ihres Gefieders und zur Bekämpfung des Ungeziefers baden die Hühner in trockenem Sand.

Soziales Verhalten

Im „Hühnerhof“ gibt es eine Hackordnung. Den höchsten Rang nehmen Hennen mit Küken ein. Die unteren Ränge werden von verletzten, kranken Tieren und brütenden Hennen außerhalb des Nestes belegt. Der Hahn hat eine besondere Stellung. Er schlichtet Streit und führt die Hühner zum Futter. Morgens verkündet er seinen Standort durch Krähen.

Jungtiere/Fortpflanzung

Zum Eierlegen scharrt die Henne an einem geschützten Platz eine Mulde. Sie braucht zum Eierlegen und zum Bebrüten viel Ruhe. In den ersten Wochen nach dem Schlüpfen folgen die Küken der Mutter. Sie scharrt für ihre Kinder nach Nahrung. Unter ihren Flügeln finden die Küken Wärme und Schutz.

Ruhen/Schlafen

Abends führt der Hahn die Hühner zur Nachtruhe in den Stall. Die Tiere fliegen zu den erhöhten Schlafplätzen. Die höchsten Plätze sind für die ranghöchsten Hühner.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

So leben Hühner gerne – Ein Tag im Leben eines Huhns



Male zu den einzelnen Tätigkeiten Bilder

Tageszeit	Bild
vormittags putzen Futter suchen	
mittags Nest suchen und Eier legen im Sand baden in der Sonne baden	
nachmittags Futter suchen	
abends Schlafplatz suchen schlafen	

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Das möchte ich über Hühnerhaltung erfahren



Versuche auf möglichst viele Fragen eine Antwort zu bekommen.

- Wie viele Hühner leben auf dem Hof?
- Was bekommen die Hühner zu fressen?
- Wie lange können sie täglich im Freien umher laufen?
- Wo schlafen die Hühner?
- Wie sieht der Hühnerstall aus? Hat jedes Huhn im Stall einen Stangenplatz und ein Nest?
- Haben die Hühner Lieblingsplätze zum Sandbaden?
- Wo legen die Hühner ihre Eier bzw. wo sind ihre Nester?
- Wie viele Eier legen die Hühner täglich?
- Schlüpfen auch Küken auf dem Hof?
- Wie viele Hähne leben auf dem Hof?
- Wie oft werden die Eier eingesammelt?
- Was passiert mit den Eiern?

Was interessiert Dich noch? Notiere noch weitere Fragen.



Name:

Klasse:

Datum:

Ein Tag im Leben eines Huhns auf einem Bio-Hof



**Lies den Text aufmerksam durch und male eine Bildergeschichte dazu.
Schau Dir Deine Aufzeichnungen vom Hofbesuch noch einmal an.**

Tageszeit	Tätigkeiten
morgens	Wenn sich die Türen des Hühnerstalls öffnen, spazieren die Hühner hinter dem Hahn hinaus. Er führt sie zu ihrem Futter. Leckere Würmer, Samen, Insekten und Gräser locken im Freien. Findet der Hahn einen Leckerbissen, so macht er mit einem Lockruf die Hühner darauf aufmerksam. Um die Nahrung aufspicken zu können, scharren sie mit den Füßen. Der Boden wird dadurch gelockert und die Nahrung kann besser aufgenommen werden.
später Vormittag	Zum Eierlegen begeben sich die Hennen an einen ruhigen Ort. Sie brauchen ein geschütztes Nest, um diese Tätigkeit erledigen zu können. Sind glucksende Laute einer Henne zu hören, so ist das ein Zeichen dafür, dass sie erfolgreich war und ein Ei gelegt hat.
mittags	Die Hühner nehmen an einer geschützten Stelle ein Sonnenbad. Anschließend baden sie in trockener Erde oder Sand. Sie scharren eine Mulde, legen sich hinein und schleudern mit den Füßen und Flügeln Sand ins Gefieder. Dann stehen sie auf und schütteln sich kräftig.
nachmittags	Die Hühner begeben sich wieder auf die Suche nach Futter. Der Hahn ist der Ranghöchste, die Rangordnung der Hennen kann sich durchaus verändern. Es kommt auch schon mal zum Streit, sodass die Federn fliegen. Ernsthaft verletzt wird aber in der Regel kein Huhn.
abends	Wenn es dunkel wird, treibt der Hahn die Hühner in den Stall. Dort suchen sie ihre Schlafplätze auf höher gelegenen Stangen. Die ranghöchsten Hühner bekommen die besten Plätze.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Woher kommt mein Frühstücksei?



Lies den Text aufmerksam durch und löse dann das Wortsuchrätsel!

Eier und viele andere Lebensmittel werden täglich durch das ganze Land gefahren. Bevor Du Dein Frühstücksei essen kannst, hat es manchmal schon eine weite Reise hinter sich. Dabei wurde viel Energie (Benzin) verbraucht und sicherlich ebenfalls die Luft belastet. Es ist schon eine Weile her, seit das Huhn das Ei gelegt hat.

Aber es geht auch anders. Vielleicht gibt es auch in Deiner Nähe Bauern, die die Eier direkt auf ihrem Hof verkaufen. Besonders gut ist es, wenn nicht nur die Eier frisch sind, sondern auch die Hennen so leben können, dass sie nach Herzenslust scharren und picken sowie in Ruhe ihre Eier in ein Nest legen können.

Lange Fahrzeiten und Transportwege sind dann überflüssig. Die Eier sind frisch und der Bauer freut sich, wenn er möglichst viele Eier verkaufen kann. Wenn der Einkauf auf einem Bauernhof für Dich zu weit ist, schau Dich doch einmal auf einem Wochenmarkt um. Hier entdeckst du bestimmt einen Bauern, der seinen Hof in der Nähe hat.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lückentext Huhn



Setze die folgenden Wörter in die Lücken ein:

Schlafplätzen, Küken, Hahn, Henne, Ungeziefer, Futter, Würmer, Schutz, Körner, Pflege, Nest, Hahn, Wärme, Samen

Die jungen Hühner werden _____ genannt. Die Mutter heißt _____.
Vater Huhn ist ein _____. Die Henne baut ein _____ und legt
abseits der Gruppe ihre Eier dort hinein. Die Henne scharrt für ihre geschlüpften Küken
nach _____. Unter ihren Flügeln finden die Kleinen _____ und
_____. Hühner fressen besonders gerne 1. _____,
2. _____, 3. _____. Das Baden im Sand, in einer Mulde, dient
der _____ des Gefieders und der Bekämpfung von _____.
Der Streitschlichter im Hühnerhof ist der _____. Er führt auch abends die
Hühner zu ihren _____.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung: Lückentext Huhn



Setze die folgenden Wörter in die Lücken ein:

Schlafplätzen, Küken, Hahn, Henne, Ungeziefer, Futter, Würmer, Schutz, Körner, Pflege, Nest, Hahn, Wärme, Samen

Die jungen Hühner werden **Küken** genannt. Die Mutter heißt **Henne** .
 Vater Huhn ist ein **Hahn** . Die Henne baut ein **Nest** und legt
 abseits der Gruppe ihre Eier dort hinein. Die Henne scharrt für ihre geschlüpften Küken
 nach **Futter** . Unter ihren Flügeln finden die Kleinen **Schutz** und
 Wärme . Hühner fressen besonders gerne 1. **Samen** ,
 2. **Körner** , 3. **Würmer** . Das Baden im Sand, in einer Mulde, dient
 der **Pflege** des Gefieders und der Bekämpfung von **Ungeziefer** .
 Der Streitschlichter im Hühnerhof ist der **Hahn** . Er führt auch abends die
 Hühner zu ihren **Schlafplätzen** .



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Richtig oder falsch? Hühner**Was ist richtig und was ist falsch? Kreuze ja oder nein an!**Hühner fressen Körner, kleine Tiere und Samen. ja neinHühner lassen sich vom Hahn zum Futter führen. ja neinDas Gefieder der Hühner ist eigentlich überflüssig. ja neinDer Henne ist es egal, wo sie ihre Eier legt. ja neinScharren und Picken ist eine lästige Beschäftigung für Hühner. ja neinHühner schlafen meistens auf erhöhten Schlafplätzen. ja neinDie höchsten Schlafplätze sind für die ranghöchsten Hühner. ja neinKüken finden unter dem Gefieder Schutz und Wärme. ja neinDie Hühnerkinder werden Küken genannt. ja neinZur Pflege des Gefieders baden die Hühner im Sand. ja nein

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:
Richtig oder falsch? Hühner



Was ist richtig und was ist falsch? Kreuze ja oder nein an!

- | | | |
|--|--|--|
| Hühner fressen Körner, kleine Tiere und Samen. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Hühner lassen sich vom Hahn zum Futter führen. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Das Gefieder der Hühner ist eigentlich überflüssig. | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| Der Henne ist es egal, wo sie ihre Eier legt. | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| Scharren und Picken ist eine lästige Beschäftigung für Hühner. | <input type="checkbox"/> ja | <input checked="" type="checkbox"/> nein |
| Hühner schlafen meistens auf erhöhten Schlafplätzen. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Die höchsten Schlafplätze sind für die ranghöchsten Hühner. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Küken finden unter dem Gefieder Schutz und Wärme. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Die Hühnerkinder werden Küken genannt. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Zur Pflege des Gefieders baden die Hühner im Sand. | <input checked="" type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Wortsuchrätsel: Eiereinkauf



Schau Dir das Buchstabendurcheinander genau an und suche Wörter, die Du zum Thema Eier und Hühnerhaltung kennengelernt hast.

F	M	F	R	Ü	H	S	T	Ü	C	K	S	E	I
K	Ö	K	Ä	F	I	G	P	O	R	T	Z	O	D
E	R	S	B	A	U	E	R	U	B	O	I	H	V
F	R	E	I	L	A	N	D	T	U	O	H	M	K
V	O	L	U	L	E	G	E	N	A	S	T	U	N
U	I	S	W	O	C	H	E	N	M	A	R	K	T
E	R	T	Z	U	S	C	H	A	R	R	E	N	U
K	L	H	U	M	D	G	R	E	G	I	O	N	S
F	U	B	A	U	E	R	N	H	O	F	K	L	O
A	S	E	T	Z	U	O	E	I	N	K	A	U	F

Schreibe die gefundenen Wörter nochmals auf!

- 1 _____ 2 _____
- 3 _____ 4 _____
- 5 _____ 6 _____
- 7 _____ 8 _____
- 9 _____ 10 _____

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Wortsuchrätsel: Eiereinkauf

Schau Dir das Buchstabendurcheinander genau an und suche Wörter, die Du zum Thema Eier und Hühnerhaltung kennengelernt hast.

F	M	F	R	Ü	H	S	T	Ü	C	K	S	E	I
K	Ö	K	Ä	F	I	G	P	O	R	T	Z	O	D
E	R	S	B	A	U	E	R	U	B	O	I	H	V
F	R	E	I	L	A	N	D	T	U	O	H	M	K
V	O	L	U	L	E	G	E	N	A	S	T	U	N
U	I	S	W	O	C	H	E	N	M	A	R	K	T
E	R	T	Z	U	S	C	H	A	R	R	E	N	U
K	L	H	U	M	D	G	R	E	G	I	O	N	S
F	U	B	A	U	E	R	N	H	O	F	K	L	O
A	S	E	T	Z	U	O	E	I	N	K	A	U	F

Schreibe die gefundenen Wörter nochmals auf!

1 FRÜHSTÜCKSEI

2 KÄFIG

3 BAUER

4 FREILAND

5 LEGEN

6 WOCHENMARKT

7 SCHARREN

8 REGION

9 BAUERNHOF

10 EINKAUF

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lebensmittel von „glücklichen“ Schweinen



Kriterien für die Projektmappe

Gestalte eine Projektmappe zum Thema: **So leben „glückliche“ Schweine.**

Gestalte oder male Bilder, schreibe kleine Geschichten dazu. Die folgenden Fragen helfen dabei. Aber sicherlich fällt Dir noch viel mehr Interessantes dazu ein.

Beschreibung der Tierfamilie Schwein

- Wer gehört zur Familie Schwein?
- Was fressen sie und was ist ihr Lieblingsfutter?
- Wie leben sie?
- Wo fühlen sie sich am wohlsten?
- Wie sieht ihre Lieblingsbeschäftigung/ihr Lieblingsspiel aus?
- Was können sie besonders gut?
- Wie schlafen sie?
- Welchen Nutzen haben sie für uns Menschen?



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

So leben Schweine gerne! – Wissenswertes



Lies den Text aufmerksam durch und bearbeite dann das Arbeitsblatt!

Tiere können nicht gefragt werden, wie sie sich fühlen, welche Wünsche sie haben. Der Mensch kann aber durch Beobachten feststellen, wie Schweine sich verhalten, beispielsweise wie sie mit ihren „Mitschweinen“ umgehen, wie sie ihre „Kinder“ versorgen und was sie fressen. Zur Familie gehören: das Muttertier, die Sau oder bei den Wildschweinen die Bache genannt. Die Jungtiere, bei den Hausschweinen Ferkel und bei den Wildschweinen Frischlinge genannt, sowie der Vater, der Eber oder Keiler genannt wird.

Wenn Du Lust hast, kannst Du noch ein Bild, eine Szene aus einem „glücklichen“ Schweineleben malen.

So sieht das Leben eines Schweins aus, das sich frei bewegen kann.

Natürliche Verhaltensweisen sind:

Futtersuche

Schweine sind sehr aktiv. Viel Zeit verbringen sie mit der Nahrungssuche. Sie wühlen und graben nach etwas Essbarem. Besonders gern fressen sie Knollen, Wurzeln und Baumfrüchte wie Eicheln und Bucheckern.

Körperpflege

Zur Abkühlung und Reinigung suhlen und scheuern sie sich. Sie richten einen extra Kotplatz ein.

Sinnesorgane

Besonders gut ausgebildet ist der Geruchssinn. Ebenfalls gut entwickelt ist das Hören. Das Sehen ist nur schwach ausgeprägt.

Soziales Verhalten

Schweine lieben Geselligkeit und leben in Gruppen, auch Rudel oder Rotten genannt. Anführerin einer solchen Gruppe ist in der Regel das älteste weibliche Tier. Wenn Schweine sich gegenseitig beschnuppern, nehmen sie Kontakt auf, so als ob Menschen sich unterhalten.

Jungtiere

Das Muttertier zieht sich von der Gruppe zurück, wenn es Ferkel bekommt. Es baut in Entfernung zur Gruppe ein Wurfnest. Schon kurz nach der Geburt werden die Jungtiere gesäugt. Um genügend Milch zu bekommen, sucht sich jedes Ferkel seine eigenen Zitzen.

Ruhen/Schlafen

Sie erholen sich von ihren Unternehmungen bzw. schlafen auf einem trockenen Platz. Auch suchen sie Rückzugsmöglichkeiten und Schutz vor Sonne und Regen.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Merkmale der Schweinehaltung (konventionell)



Schau Dir den folgenden Text an und schreibe eine Geschichte oder male ein Bild zu dem Thema: Das Leben eines Schweins in einer Bucht eines Massenstalls.

Schweine in einer „Massenunterkunft“

- leben in Gruppen von ca. 15 Tieren in einer Bucht.
- müssen auf Spaltenböden laufen. Das ist sehr beschwerlich.
- Liege-, Fütterungs- und Mistbereich sind zusammen.
- leben mit vielen Tieren, bis zu Tausenden, in einem Stall.
- können nicht ins Freie laufen.
- können nicht selbst bestimmen, wann sie fressen wollen.
- ein Computer steuert die Fütterung.
- haben nur wenige Möglichkeiten zum Spielen.
- Ferkel und Muttertiere leben nur für kurze Zeit zusammen.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Merkmale der Schweinehaltung (ökologisch)



Schau Dir den folgenden Text an und schreibe eine Geschichte oder male ein Bild zu dem Thema: Das Leben eines Schweins auf einem ökologischen Bauernhof.

Schweine, die auf einem ökologischen Bauernhof leben und artgerecht gehalten werden, fühlen sich wohl, weil

- sie den Platz nicht mit zu vielen Tieren teilen müssen,
- sie sich im Freien bewegen können,
- sie wühlen und sich suhlen können,
- sie auch mal selbst bestimmen, wann und was sie fressen,
- sie Arzneimittel nur bekommen, wenn sie wirklich krank sind,
- sie in den Ställen Liege- und Ruheflächen haben,
- wenigstens die Hälfte der Stallfläche ohne Spalten ist und sie so besser laufen können,
- die jungen Ferkel länger Muttermilch bekommen.



Name:

Klasse:

Datum:

Interviewleitfaden



Besuch einer ökologischen Schweinehaltung bzw. eines ökologisch wirtschaftenden Bauernhofs. Befragt die Bäuerin oder den Bauern und versucht auf die folgenden Fragen eine Antwort zu bekommen.

Frage	Antwort
Wie viele Schweine leben auf dem Hof?	
Wie viele Schweine teilen sich einen Stall?	
Was machen die Schweine den ganzen Tag? – Womit beschäftigen sie sich?	
Was bekommen sie zu fressen?	
Dürfen sie auch ins Freie, auf die Weide?	
Wie viele Ferkel werden jedes Jahr geboren?	
Welches Futter bekommen die Ferkel?	
Wie lange dürfen sie bei ihrer Mutter bleiben?	

Name:

Klasse:

Datum:

Protokollbogen für den Fleischverzehr



Schreibe in den nächsten 4 Tagen auf, welche Fleischspeisen und Wurst Du gegessen hast. Trage sie in den Protokollbogen ein. Wenn möglich, gib auch die Menge z.B. in Stück oder Scheiben an.

Tag	morgens	mittags	abends	zwischen durch
1. Tag				
2. Tag				
3. Tag				
4. Tag				

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Malvorlage Bio-Siegel



Male das BIO-Siegel oder andere Zeichen, die auf Bio-Produkten zu finden sind.

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Wo kann ich Bio-Fleisch kaufen?



Deine Aufgabe besteht darin, in Deiner Stadt oder Umgebung Geschäfte zu finden, die Bio-Fleisch und Bio-Wurst verkaufen. Frage die Verkäuferin oder den Verkäufer. Der folgende Fragebogen hilft Dir dabei:

Geschäft: _____

Name: _____

Anschrift: _____

Verkaufen Sie Bio- Fleisch? ja nein

Wenn ja, woher kommt dieses Fleisch?

Haben Sie auch Bio-Wurst im Angebot? ja nein

Woran erkenne ich Bio-Fleisch und Bio-Wurst?



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lückentext: Hausschwein – Wildschwein**Setze die folgenden Wörter an die richtige Stelle:****Bache, Ferkel, Sau, Frischlinge, Wurfnest, Zitzen, Rotten, Keiler, Eber, Bucheckern, beschnupern**

Die jungen Hausschweine nennt man _____, junge Wildschweine nennt man auch _____. Die Mutter heißt _____, bei den Wildschweinen wird sie _____ genannt. Vater Wildschwein ist ein _____, bei den Haustieren ist er der _____.

Das Muttertier baut ein _____ und bekommt abseits der Gruppe die Ferkel. Um genügend Muttermilch zu erhalten, suchen sich die kleinen Ferkel (Frischlinge) eigene _____ aus.

Schweine haben einen ausgezeichneten Geruchssinn und lieben es, in der Erde zu wühlen und zu graben. Sie sind den ganzen Tag aktiv. So finden sie auch ihr Futter. Besonders gern fressen sie z. B. _____.

Schweine leben in Gruppen, auch _____ genannt. Um Kontakt mit den „Mitschweinen“ aufzunehmen, _____ sie sich.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Lückentext: Hausschwein – Wildschwein**Setze die folgenden Wörter an die richtige Stelle:****Bache, Ferkel, Sau, Frischlinge, Wurfnest, Zitzen, Rotten, Keiler, Eber, Bucheckern, beschnupern**

Die jungen Hausschweine nennt man **Ferkel** , junge Wildschweine nennt man auch **Frischlinge** . Die Mutter heißt **Sau** , bei den Wildschweinen wird sie **Bache** genannt. Vater Wildschwein ist ein **Keiler** , bei den Haustieren ist er der **Eber** .

Das Muttertier baut ein **Wurfnest** und bekommt abseits der Gruppe die Ferkel. Um genügend Muttermilch zu erhalten, suchen sich die kleinen Ferkel (Frischlinge) eigene **Zitzen** aus.

Schweine haben einen ausgezeichneten Geruchssinn und lieben es, in der Erde zu wühlen und zu graben. Sie sind den ganzen Tag aktiv. So finden sie auch ihr Futter. Besonders gern fressen sie z. B. **Bucheckern** .

Schweine leben in Gruppen, auch **Rotten** genannt. Um Kontakt mit den „Mitschweinen“ aufzunehmen, **beschnupern** sie sich.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Richtig oder falsch? Schweine



Was ist richtig und was ist falsch? Kreuze ja oder nein an!

- | | | |
|--|-----------------------------|-------------------------------|
| Das Hausschwein stammt vom Wildschwein ab. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Schweine wühlen gerne und graben dabei nach Essbarem. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Schweine können gut sehen. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Zum Schutz vor Kälte suhlen die Schweine im Schlamm. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Das männliche Wildschwein heißt Keiler. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Das Leittier ist immer das jüngste Ferkel. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Jedes Ferkel hat eigene Zitzen zum Trinken. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Schweine sind saubere Tiere. Sie bauen einen extra Kotplatz. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Eine Gruppe von Schweinen nennt man Rotte. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Ein Ferkel ist ein junges Wildschwein. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Schweine fressen besonders gerne Laub. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |
| Schweine schwimmen zum Reinigen in einem See. | <input type="checkbox"/> ja | <input type="checkbox"/> nein |



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

**Lösung:
Richtig oder falsch? Schweine**



Was ist richtig und was ist falsch? Kreuze ja oder nein an!

- Das Hausschwein stammt vom Wildschwein ab. ja nein
- Schweine wühlen gerne und graben dabei nach Essbarem. ja nein
- Schweine können gut sehen. ja nein
- Zum Schutz vor Kälte suhlen die Schweine im Schlamm. ja nein
- Das männliche Wildschwein heißt Keiler. ja nein
- Das Leittier ist immer das jüngste Ferkel. ja nein
- Jedes Ferkel hat eigene Zitzen zum Trinken. ja nein
- Schweine sind saubere Tiere. Sie bauen einen extra Kotplatz. ja nein
- Eine Gruppe von Schweinen nennt man Rotte. ja nein
- Ein Ferkel ist ein junges Wildschwein. ja nein
- Schweine fressen besonders gerne Laub. ja nein
- Schweine schwimmen zum Reinigen in einem See. ja nein



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Wortsuchrätsel: Bio-Kennzeichnung



Suche die Wörter und Bezeichnungen, die Du auf Bio-Lebensmitteln finden kannst. Sie sind Kennzeichnungsmerkmale für diese Lebensmittel. (nur waagrecht)

F	M	F	B	I	O	S	T	Ü	C	K	S	E	I
I	Ö	K	O	L	O	G	I	S	C	H	B	O	D
S	M	B	I	O	L	O	G	I	S	C	H	H	V
K	Ö	K	O	A	N	B	A	U	R	T	Z	M	K
E	R	S	O	R	G	A	N	I	S	C	H	U	N
F	R	B	I	O	A	N	B	A	U	O	H	K	T
U	O	L	U	Ö	K	O	E	L	A	S	T	N	U
U	Ö	K	O	L	A	N	D	B	A	U	R	N	S

Schreibe die gefundenen Wörter nochmals auf!

1 _____

2 _____

3 _____

4 _____

5 _____

6 _____

7 _____

8 _____

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Wortsuchrätsel: Bio-Kennzeichnung



Suche die Wörter und Bezeichnungen, die Du auf Bio-Lebensmitteln finden kannst. Sie sind Kennzeichnungsmerkmale für diese Lebensmittel. (nur waagrecht)

F	M	F	B	I	O	S	T	Ü	C	K	S	E	I
I	Ö	K	O	L	O	G	I	S	C	H	B	O	D
S	M	B	I	O	L	O	G	I	S	C	H	H	V
K	Ö	K	O	A	N	B	A	U	R	T	Z	M	K
E	R	S	O	R	G	A	N	I	S	C	H	U	N
F	R	B	I	O	A	N	B	A	U	O	H	K	T
U	O	L	U	Ö	K	O	E	L	A	S	T	N	U
U	Ö	K	O	L	A	N	D	B	A	U	R	N	S

Schreibe die gefundenen Wörter nochmals auf!

1 BIO

2 ÖKOLOGISCH

3 BIOLOGISCH

4 ÖKOANBAU

5 ORGANISCH

6 BIOANBAU

7 ÖKO

8 ÖKOLANDBAU

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Woran sind Bio-Lebensmittel zu erkennen?



Kreuze die Siegel und Zeichen an, die Du auf Bio-Lebensmitteln finden kannst.

<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 
<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 
<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 
<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 

Name:

Klasse:

Datum:

Lösung:

Woran sind Bio-Lebensmittel zu erkennen?



Kreuze die Siegel und Zeichen an, die Du auf Bio-Lebensmitteln finden kannst.

<input checked="" type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 
<input checked="" type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 
<input checked="" type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 
<input type="checkbox"/> 	<input checked="" type="checkbox"/> 	<input type="checkbox"/> 

Name: _____

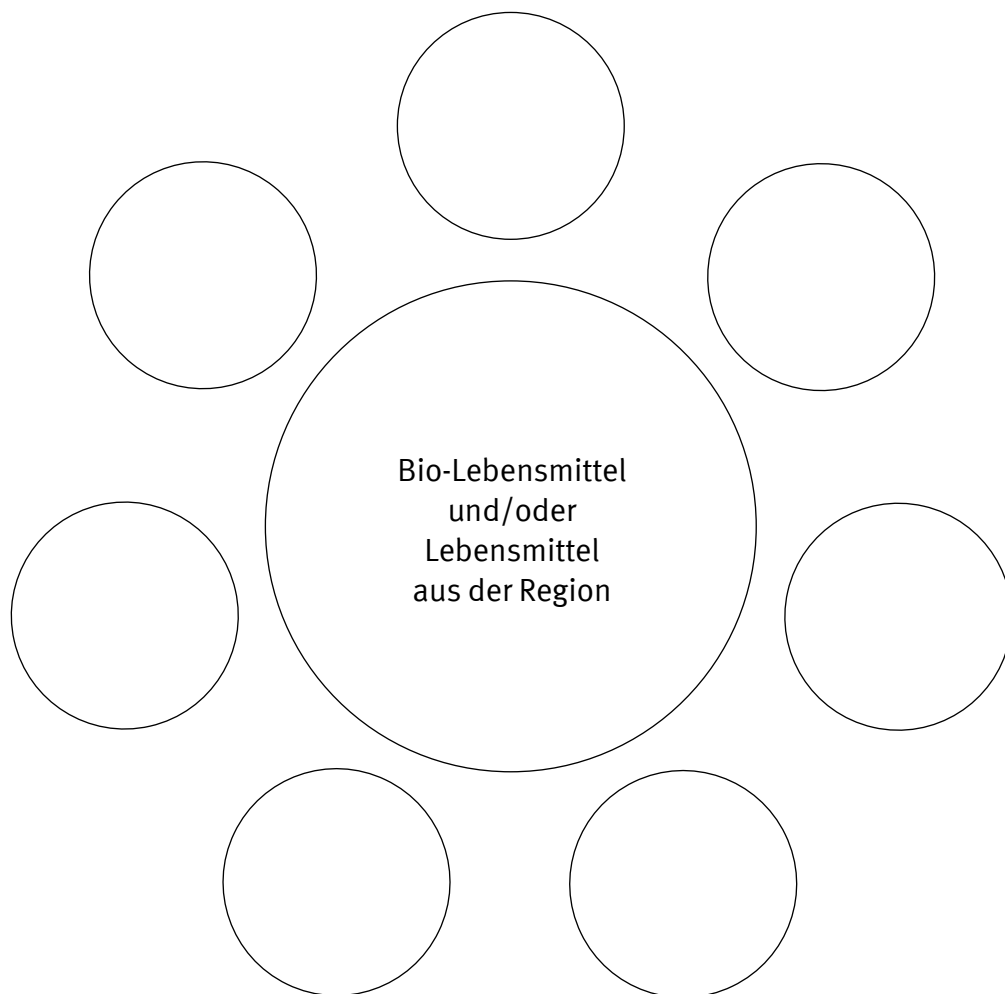
Klasse: _____

Datum: _____

Wo kann ich Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus der Region kaufen?



Trage in die Kreise die Geschäfte ein, in denen Du Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus der Region kaufen kannst. Unten auf der Seite findest Du eine Auswahl. Aber Achtung, nicht alles ist richtig!



- Baumarkt
- Wochenmarkt
- Bauernmarkt
- Supermarkt
- Naturkostladen
- Bauernhofladen
- Obst- und Gemüsegeschäft
- Bioladen
- Schuhgeschäft

Name:

Klasse:

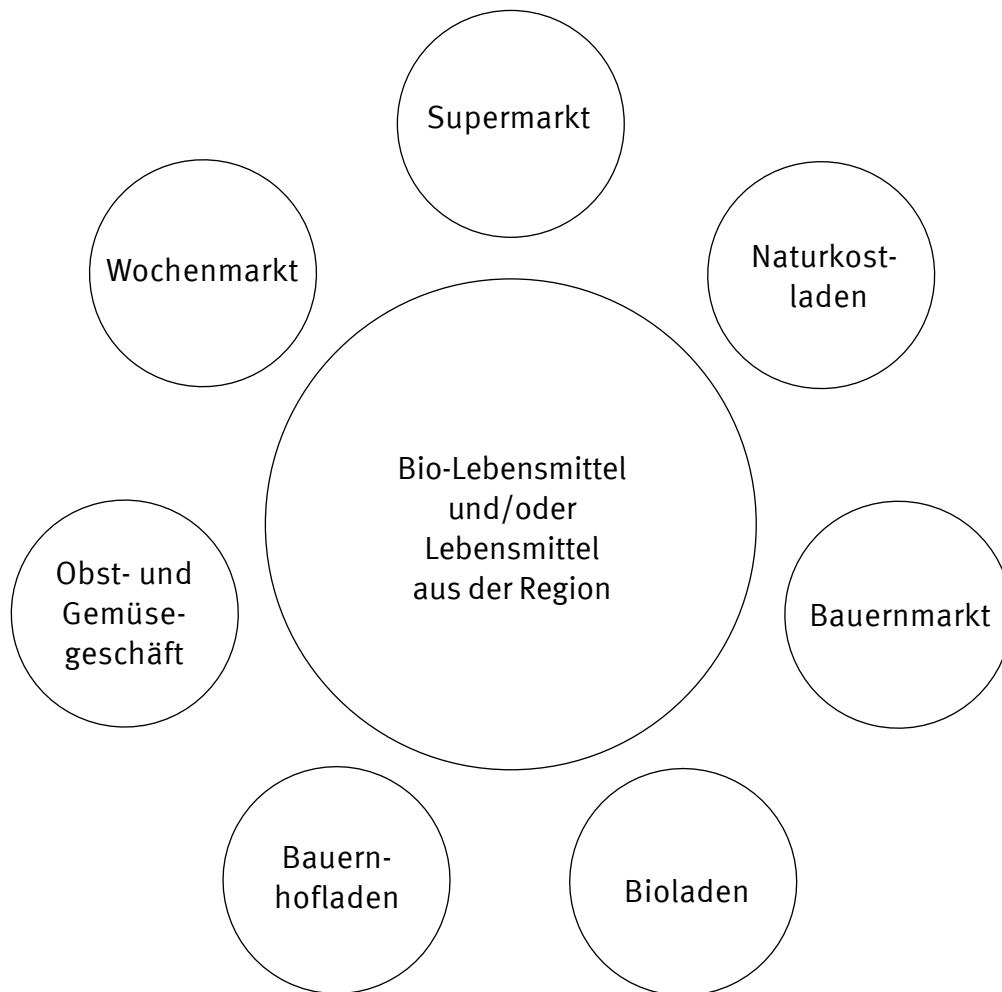
Datum:

Lösung:

Wo kann ich Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus der Region kaufen?



Trage in die Kreise die Geschäfte ein, in denen Du Bio-Lebensmittel und Lebensmittel aus der Region kaufen kannst. Unten auf der Seite findest Du eine Auswahl. Aber Achtung, nicht alles ist richtig!



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Was steckt dahinter, wenn Lebensmittel ökologisch/biologisch hergestellt werden?



Kreuze das an, wovon Du denkst, dass der Bio-Bauer es beachten muss!

- Er verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel.
- Er hält Schweine in Boxen und lässt sie niemals nach draußen.
- Er steigert und erhält die Bodenfruchtbarkeit durch natürliche Maßnahmen, zum Beispiel durch den Anbau besonders nährstoffreicher Pflanzen.
- Er setzt zur Düngung der Pflanzen künstliche Düngemittel ein.
- Er hält nur so viele Tiere, wie auf seinen Weiden Platz haben.
- Er hält Tiere so, dass sie ihrer Art entsprechend leben können und genügend Auslaufmöglichkeiten haben.
- Er verwendet Tierfutter ohne Stoffe, die für besonders schnelles Wachstum sorgen.
- Er füttert seine Tiere mit industriell erzeugtem Futter.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Was steckt dahinter, wenn Lebensmittel ökologisch/biologisch hergestellt werden?**Kreuze das an, wovon Du denkst, dass der Bio-Bauer es beachten muss!**

- Er verzichtet auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel.
 - Er hält Schweine in Boxen und lässt sie niemals nach draußen.
 - Er steigert und erhält die Bodenfruchtbarkeit durch natürliche Maßnahmen, zum Beispiel durch den Anbau besonders nährstoffreicher Pflanzen.
 - Er setzt zur Düngung der Pflanzen künstliche Düngemittel ein.
 - Er hält nur so viele Tiere, wie auf seinen Weiden Platz haben.
 - Er hält Tiere so, dass sie ihrer Art entsprechend leben können und genügend Auslaufmöglichkeiten haben.
 - Er verwendet Tierfutter ohne Stoffe, die für besonders schnelles Wachstum sorgen.
 - Er füttert seine Tiere mit industriell erzeugtem Futter.
-

Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Schon heute an die Kinder von morgen denken!



Damit Kinder auch in Zukunft in einer gesunden Umwelt aufwachsen und leben sowie genügend gesunde Lebensmittel essen können, müssen die Menschen heute etwas dafür tun.

Du kannst etwas dafür tun, wenn Du beim Einkaufen von Lebensmitteln folgende Dinge beachtest:

- Lebensmittel bevorzugen, die aus der näheren Umgebung (Region) stammen, z. B. aus _____
- Obst und Gemüse besonders dann einkaufen, wenn es gerade bei uns wächst, z. B. jetzt im _____
- Lebensmittel bevorzugen, die nur wenig verpackt sind oder in Mehrwegverpackungen angeboten werden, z. B. Saft in Flaschen.
- Lebensmittel bevorzugen, die ökologisch/biologisch hergestellt worden sind.
- Beim Einkaufen immer selber einen Korb o. ä. mitbringen, denn Plastiktüten belasten die Umwelt.
- Den Einkauf bündeln und nicht für jedes einzelne Teil erneut losfahren – am besten zwischendurch mit dem Fahrrad oder zu Fuß einkaufen gehen!

Damit hilfst Du,

- das Klima und damit die Luft zu schützen,
- den Energieverbrauch zu verringern,
- die Fruchtbarkeit der Böden zu erhalten bzw. zu verbessern und
- Müllberge zu vermeiden bzw. zu verkleinern.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Beim Einkaufen an die Umwelt denken?
Teste Dein Wissen!



Bauern, die ökologisch Lebensmittel produzieren,

- verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- streuen besonders viel Kunstdünger auf die Felder
- halten besonders viele Tiere in kleinen Ställen
- bieten allen Tieren Auslaufmöglichkeiten

Lebensmittel aus der Region und Bio-Lebensmittel helfen,

- das Klima zu schützen
- den Müllberg wachsen zu lassen
- die Luft zu verschlechtern
- die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten
- sparsam mit Energie umzugehen

Bio-Lebensmittel kann ich einkaufen

- im Bio-Laden
- auf dem Wochenmarkt
- im Baumarkt
- im Supermarkt
- im Bauernhofladen



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Lösung:

Beim Einkaufen an die Umwelt denken?

Teste dein Wissen!**Bauern, die ökologisch Lebensmittel produzieren,**

- verzichten auf chemisch-synthetische Pflanzenschutzmittel
- streuen besonders viel Kunstdünger auf die Felder
- halten besonders viele Tiere in kleinen Ställen
- bieten allen Tieren Auslaufmöglichkeiten

Lebensmittel aus der Region und Bio-Lebensmittel helfen,

- das Klima zu schützen
- den Müllberg wachsen zu lassen
- die Luft zu verschlechtern
- die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten
- sparsam mit Energie umzugehen

Bio-Lebensmittel kann ich einkaufen

- im Bio-Laden
 - auf dem Wochenmarkt
 - im Baumarkt
 - im Supermarkt
 - im Bauernhofladen
-

Name:

Klasse:

Datum:

Leckerer mit Ei

Rezepte



Gefüllte Eier	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	4 Eier 2 EL Mayonnaise 1 TL Senf 1 TL Tomatenmark 1 Prise Salz und Pfeffer Petersilie, Dill oder Schnittlauch	Eier hart kochen und pellen. Der Länge nach halbieren und mit einem Teelöffel das Eigelb herausnehmen. Das Eigelb mit Senf, Tomatenmark, Mayonnaise, Salz und Pfeffer verrühren. Die Kräuter waschen und hacken und sie dann unter die Eimasse rühren. Die Eiercreme in die Eihälften füllen und mit Salatblättern auf einem Teller anrichten.
Fliegenpilze	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	4 hartgekochte Eier 2 feste, große Tomaten Mayonnaise aus der Tube Kresse	Die Eier hart kochen und pellen. Die Tomaten halbieren, etwas aushöhlen und die Hälften auf die Eier setzen. Die Pilzköpfe werden mit Mayonnaisetupfern verziert. Besonders dekorativ sieht es aus, wenn die „Fliegenpilze“ in ein Kressebett gesetzt werden.
Eiersalat	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	2 EL Mayonnaise 1 Becher (150 g) Naturjoghurt 1 TL Senf 4 hartgekochte Eier 100 g gekochter Schinken 1 Bund Schnittlauch	Mayonnaise mit Joghurt und Senf verrühren. Die hartgekochten Eier pellen und mit dem Eierschneider in Scheiben schneiden. Den Schinken würfeln und mit den Eierscheiben zur Salatsoße geben. Alles vorsichtig miteinander vermischen. Den Schnittlauch gut waschen, klein schneiden und den Salat damit bestreuen.

Zu den Eierspeisen schmecken Vollkornbrot, Vollkornbrötchen, Knäckebrot und Gemüserohkost (regional und saisonal) sehr lecker.



Name: _____

Klasse: _____

Datum: _____

Leckerer mit Wurst

Rezepte



Die folgenden Rezepte sind Vorschläge. Sicherlich haben die Kinder zahlreiche Ideen für weitere kreative Kombinationen. Soweit wie möglich sollten die Lebensmittel, speziell die Würstchen, aus ökologischer Produktion stammen.

Vorschläge für das Büfett:

Wurstspieße	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	200 g Fleischwurst/Brühwürstchen 1 rote Paprikaschote 1 Salatgurke (alternativ: Gewürzgurken) Cocktailtomaten (Das Gemüse kann entsprechend der Jahreszeit und dem Geschmack variiert werden.)	Die Zutaten in Würfel/Scheiben schneiden und abwechselnd auf Holzstäbchen aufspießen. Die Spieße können zur Dekoration auf halbierte Grapefruits oder Kohlköpfe gesteckt werden, sodass ein „Igel“ entsteht.

Wurstsalat	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	1 kleiner Kopfsalat 200 g Fleischwurst ½ Salatgurke 1 Zwiebel 2 Tomaten 1 TL milder Senf 3–4 EL Zitronensaft 3–4 EL Rapsöl Salz, Pfeffer 3 EL Schnittlauchröllchen	Kopfsalat, Salatgurke, Zwiebel und Tomaten waschen, putzen und zerkleinern. Den Salat grob zerkleinern und das restliche Gemüse in Würfel schneiden. Fleischwurst ebenfalls würfeln. Aus Senf, Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer eine Salatsoße rühren. Die zerkleinerten Zutaten mit der Soße vermengen, den Kopfsalat erst kurz vor dem Verzehr hinzugeben und mit den Schnittlauchröllchen bestreuen.

Weitere Vorschläge für das „Wurstbüfett“

- Hot-Dogs mit Vollkornbrötchen
- Vollkornbrot/-brötchen, mit verschiedenen Wurstsorten belegt und fantasievoll garniert
- Rohkostplatte mit Dips



Name:

Klasse:

Datum:

Lecker aus Joghurt

Rezepte



Folgende Zubereitungen eignen sich für das Büfett:

Joghurt mit Zucker und Zimt – Joghurt mit frischen Früchten – Trinkjoghurt mit Früchten – Joghurt pikant, z. B. Tsatsiki – Müsli mit Joghurt

Erdbeerdrink mit Kokosflocken	Zutaten	So wird's gemacht
für 4–6 Personen	500 g Naturjoghurt 400 ml Milch 150 g Erdbeeren 100 g Kokosflocken 2 EL Zitronensaft süßen nach Geschmack	Erdbeeren pürieren und mit den anderen Zutaten zu einem erfrischenden Getränk vermischen – mit Zucker abschmecken.

Himbeerbecher	Zutaten	So wird's gemacht
für 4–6 Personen	500 g frische Himbeeren 250 g Magerquark 250 g Naturjoghurt 2 EL Zucker (oder 2 Tütchen Vanillezucker) Schokostreusel zum Garnieren	Himbeeren vorsichtig waschen. Quark und Joghurt mit dem Zucker verrühren. Die Quark-Joghurtmasse abwechselnd mit den Himbeeren in einer Glasschüssel schichten. Mit Schokostreuseln garnieren.

Tsatsiki	Zutaten	So wird's gemacht
für 4–6 Personen	250 g Magerquark 150 g Joghurt, 3,5 % Fett 1 Salatgurke 1 EL Olivenöl 2 EL gehackte Kräuter 1 Knoblauchzehe Pfeffer, Salz	Quark und Joghurt verrühren. Die Salatgurke schälen und in die Quarkmasse raspeln. Olivenöl, Kräuter und die gepresste Knoblauchzehe untermischen und mit den Gewürzen abschmecken.

Ergänzt werden kann das Büfett mit: Quarkzubereitungen, Vollkornbackwaren, Knäckebrot, Vollkornkekse, Mübchen, frischem Obst, Gemüserohkost

- Weitere leckere Rezepte sind im Ratgeber der Verbraucherzentrale NRW „Bärenstarke Kinderkost“ zu finden.
- Auch die Landesvereinigung der Milchwirtschaft NRW bietet ansprechende Rezepte (siehe www.milch-nrw.de).



Name:

Klasse:

Datum:

Leckeres aus Kartoffeln

Rezepte



Die mitgebrachten Rezepte werden aufgeschrieben und gestaltet. Aus dieser Auswahl werden ein oder mehrere Gerichte zubereitet und gemeinsam gegessen. Steht keine Küche zur Verfügung, wird ein Gericht aus der „kalten Küche“ zubereitet, z. B. Kartoffel-Gemüse-Salat. Eine „warme Variante“ mit geringem Aufwand ist das Kochen von Pellkartoffeln. Hier reichen ein großer Topf und eine mobile Kochplatte aus (Eltern ansprechen), dazu gibt es einen Kräuterquark.

Pellkartoffeln mit Kräuterquark	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	Pellkartoffeln 1 kg Kartoffeln ½ l Wasser	Kartoffeln waschen und mit einer Gemüsebürste reinigen, in den Topf mit Wasser geben und etwa 20 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und pellen.
	Kräuterquark 250 g Magerquark 4 EL Wasser ½ Zwiebel 1 EL gehackte Petersilie 1 EL geschnittener Schnittlauch Jodsalz, Pfeffer	Der Quark wird mit dem Wasser verrührt. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden, Petersilie hacken, Schnittlauch schneiden und alles unter die Quarkmasse rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Selbstgemachte Pommes frites	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	1,2 kg Kartoffeln 4 Msp. Kräutersalz 4 EL Olivenöl	Den Backofen auf 200 Grad einstellen. Kartoffeln waschen, schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Danach werden die Scheiben in 0,5 cm dicke Streifen geschnitten. Kartoffelstäbchen in einer Schüssel mit Kräutersalz und Olivenöl mischen und auf ein Backblech legen. Anschließend in den Backofen schieben. Nach 25 Minuten das Backblech herausnehmen und die Kartoffeln mit einem Pfannenwender wenden, nochmals 20 bis 25 Minuten backen.
Kartoffel-Gemüse-Salat	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	750 g Kartoffeln 2 Zwiebeln, 100 g 1 kleine Salatgurke, 300 g 4 Tomaten, 400 g 1 grüne Paprika, 200 g 150 g saure Sahne 150 g Joghurt 1 EL Essig 1 TL Senf 2–3 EL gemischte Kräuter Pfeffer, Paprika, Jodsalz	Kartoffeln mit Schale garen, pellen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln fein würfeln, Salatgurke schälen und in feine Scheiben schneiden, Tomaten achteln, Paprika in Würfel schneiden. Aus saurer Sahne, Joghurt, Essig, Kräutern und Gewürzen eine Soße rühren und mit dem Gemüse und den Kartoffeln mischen.

Weitere Kartoffelrezepte:

Ratgeber der Verbraucherzentrale NRW: Bärenstarke Kinderkost | Mahlzeit Kinder | Kreative Resteküche

Name:

Klasse:

Datum:

Leckeres aus Obst und Gemüse

Rezepte



Obstsalat	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	700 g frisches Obst je nach Jahreszeit 4 EL Joghurt evtl. 20 g gehackte Haselnüsse oder Walnüsse etwas Honig oder Zucker zum Nachsüßen (je nach Obst)	Das Obst je nach Art waschen, putzen, entkernen, in kleine (!) Würfel schneiden, mischen, mit Joghurt verrühren, evtl. mit Zucker oder Honig etwas süßen und mit Nüssen bestreuen.

Bratapfel	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	4 säuerliche Äpfel (besonders geeignet ist der Boskoop) 4 TL Honig 4 Msp Zimt 2 Scheiben kerniges Vollkornbrot Butterflöckchen	Äpfel waschen, vom Kerngehäuse befreien und in eine feuerfeste Form setzen. In die ausgehöhlten Äpfel krümeliges Vollkornbrot mit Honig vermischt füllen, mit Zimt bestreuen, Butterflöckchen gleichmäßig verteilen. Die Bratäpfel im Backofen backen. Umluft: 180 °C; Gas: Stufe 2–3 Backzeit: 15 Minuten <i>Dazu passt: warme Vanillesoße oder Vanille-Eis</i>

Sommerliche Rohkostplatte	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	1 Kopfsalat, 200 g 1 Lollo Rosso, 300 g 1/2 Gurke, 200 g 1 rote Paprika, 200 g 1 grüne Paprika, 200 g 2 Tomaten, 100 g 1 Kohlrabi	Bei Kopfsalat und Lollo Rosso grobe Blattrippen entfernen, Gurke schälen und in Scheiben schneiden. Paprika in Achtel schneiden. Eine Platte mit den Salatblättern belegen, die übrigen zerkleinerten Gemüsearten in Gruppen darauf anrichten. Im Winter eignen sich Endiviansalat, Chinakohl, Möhren und Sellerie für eine Rohkostplatte. <i>Dazu passt gut Tsatsiki.</i> <i>(siehe Rezept unter „Leckeres aus Joghurt“)</i>



Name:

Klasse:

Datum:

Lecker aus Obst und Gemüse

Rezepte



Erdbeermilch	Zutaten	So wird's gemacht
pro Portion	50 g Erdbeeren 100 ml Milch 50 ml Buttermilch	Erdbeeren im Mixer pürieren und mit Milch und Buttermilch zu einer sämigen Mix-Milch verrühren. Anstelle von Erdbeeren eignen sich natürlich auch Bananen, Himbeeren, Pfirsiche etc.

Apfel-Quark-Auflauf	Zutaten	So wird's gemacht
für 4 Personen	500 g Äpfel Saft einer Zitrone 2 Eier 50 g Honig oder Zucker 250 g Quark 20 g Weizenvollkornmehl ½ TL Zimt Butter zum Fetten der Auflaufform	Äpfel waschen und grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Eier trennen, Eigelb mit Honig oder Zucker, Quark und Weizenvollkornmehl verschlagen. Die Apfelmasse unterheben und mit Zimt abschmecken. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und locker unter die Quark-Apfelmasse heben. Alles in eine gefettete feuerfeste Form geben und im Backofen überbacken. Umluft: 180 °C, Gas: Stufe 2–3 Backzeit: 20–25 Minuten

Brötchen-Frösche	Zutaten	So wird's gemacht
für 8 Personen	8 Vollkornbrötchen 40 g Butter zum Bestreichen der Brötchen 8 Scheiben Käse (z.B. Gouda) 8 Radieschenscheiben 1 Salatgurke etwas Quark und Petersilie	Die Vollkornbrötchen halbieren, mit Butter bestreichen. Die untere Hälfte mit einer Scheibe Käse belegen, die obere Hälfte auflegen. Die Radieschenscheiben so zwischen die Brötchenhälften legen, dass sie wie eine kleine Zunge heraussehen. Die Salatgurke schälen und in dicke Scheiben schneiden. Unter jedes Brötchen zwei Scheiben legen, sodass sie wie Füße aussehen. Auf die oberen Brötchenhälften aus Quark 2 Augen anbringen und ein kleines Stück Petersilie hineinstecken.



Checkliste: Organisation eines Festes



Tätigkeiten	Wer?	Wann?
vorher		
Klären: Wer trägt die Kosten?		
Ergebnisse der einzelnen Projektbausteine zusammentragen		
Raum für die Präsentation und für die „Joghurtbar“ organisieren (ideal, wenn beides in einem Raum stattfinden kann)		
Eltern/Schulgemeinschaft einladen; evtl. Einladung auch an Kooperationspartner		
Eltern, Schulgemeinschaft, Hausmeister, Verwaltung informieren		
„Werbung“ organisieren (Einladungen, Werbeschilder, Wegweiser)		
Rezepte sammeln und auswählen		
Lebensmittel einkaufen bzw. das Mitbringen organisieren		
Joghurt selbst herstellen		
„Personalplan“ für das Fest aufstellen (Aufbau, Dekoration, Büfettbetreuung, Aufräumen, Spülen, Abbau)		

am Tag selbst		
Präsentation der Ergebnisse		
Zubereiten der Rezepturen		
Tische und Geschirr bereitstellen, Tische decken		
Büfett aufbauen		

Checkliste: Praxiseinheit



Tätigkeiten	Wer?	Wann?
vorher		
Klären, wer die Kosten trägt		
Raum für die Zubereitung und den Verzehr organisieren (ideal, wenn beides in einem Raum stattfinden kann)		
Eltern, Schulgemeinde, Hausmeister, Verwaltung informieren		
Rezepte sammeln und auswählen		
Lebensmittel einkaufen bzw. das Mitbringen organisieren		
Koch- und Zubereitungsgeräte organisieren		
„Personalplan“ für die Praxiseinheit aufstellen (Zubereitung, Aufräumen, Spülen, Abbau)		
Dekorationen besorgen		

am Tag selbst		
Zubereiten der Rezepte		
Tisch und Geschirr bereitstellen, Tische decken		

Checkliste: Genuss-Büfett



Tätigkeiten	Wer?	Wann?
vorher		
Klären, wer die Kosten trägt		
Ergebnisse der einzelnen Projektbausteine zusammentragen		
Raum für das „Genuss-Büfett“ organisieren		
Evtl. Eltern/Schulgemeinschaft einladen		
Eltern, Schulgemeinschaft, Hausmeister, Verwaltung informieren		
„Werbung“ organisieren (Einladungen, Werbeschilder, Wegweiser)		
Rezepte sammeln und auswählen		
Lebensmittel einkaufen bzw. das Mitbringen organisieren		
„Personalplan“ für das „Genuss-Büfett“ aufstellen (Aufbau, Büfettbetreuung, Aufräumen, Spülen, Abbau)		

am Tag selbst		
Präsentation der Ergebnisse		
Zubereiten der Rezepte für das Büfett		
Tisch und Geschirr bereitstellen, Tische decken		
Büfett aufbauen		

Checkliste: Organisation von Unterrichtsgängen z.B. Bauernhofbesuch, Betriebsbesichtigungen, Geschäftsbegehungen



Für eine erlebnisreiche und informative Besichtigung ist eine gute Planung und Vorbereitung empfehlenswert. Die Berücksichtigung folgender Aspekte hilft dabei:

Tätigkeiten	Ergebnis
Recherche: Welcher Hof/Betrieb kommt in Frage?	
Termin absprechen evtl. Termin für einen Vorbesuch absprechen	
Name, Telefonnummer, Ansprechpartner/in des Betriebes	
Adresse und Beschreibung des Anfahrtswegs	
Informationen über die Gruppe an den Betrieb/Hof weitergeben (z.B. Gruppengröße, Alter und Wissensstand)	
Themenschwerpunkte/Aufgabenstellung für Schüler/innen vereinbaren	
Vorgehensweise absprechen	
Führung seitens des Betriebes Zeitraumen abstecken	
Möglichkeiten für praktische Tätigkeiten abklären	
Mitzubringendes seitens der Schüler/innen	
Vorbereitung wichtiger Aspekte im Unterricht	
Kosten für die Schule/Klasse klären (Fahrtkosten, Führung, Material)	
Abklären, ob Fotos gemacht ggf. veröffentlicht werden dürfen, z.B. auf dem Schulfest	
Begleitung durch Eltern erwünscht bzw. erforderlich	
Schulinterne Organisation, z.B. Vertretung, regeln	
Sonstiges	

Thema 1:

Obst und Gemüse – große Auswahl von nah und fern



Liebe Eltern,

Obst und Gemüse sind gesund. Das wissen bereits die meisten Kinder. Wo und wann aber wächst welches Obst und Gemüse? Woher kommen die Früchte, die bei uns nicht wachsen können? Und wie schmecken nicht nur unterschiedliche Obstarten, sondern auch verschiedene Sorten von beispielsweise Äpfeln?

In der nächsten Zeit werde ich mit den Kindern im Rahmen eines Projektes diese und viele andere spannende Fragen zu Qualität, Reife und Anbau von Obst und Gemüse besprechen. Mit einem Sinnesparcours werden wir unsere Sinne schärfen und gleichzeitig das Bewusstsein für gute Qualität. Bei einem Erzeugerbetrieb gehen wir dem Anbau und der Ernte auf den Grund und verkosten frische Erzeugnisse. Abschließend werden wir durch Einkauf und Zubereitung verschiedener Obst- und Gemüsearten die Geschmacksvielfalt kennen lernen und Lieblingsprodukte ermitteln.

Für diese vielfältigen Aktivitäten benötige ich Ihre Unterstützung. Es wäre schön, wenn Sie das Projekt tatkräftig mittragen könnten. Bei Interesse können Sie sich gerne bei mir melden.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe im Voraus.

Herzliche Grüße

Termine, an denen Ihre Mithilfe benötigt wird:

Thema 2:
Getreide – was wächst auf heimischen Feldern?



Liebe Eltern,

in der nächsten Zeit werden wir im Sachunterricht ein Projekt zum Thema „Getreide“ starten.

Getreide und Getreideprodukte gehören zu den Grundnahrungsmitteln. Wir essen jeden Tag mehrere Portionen davon. In unserem Projekt werden wir genauer betrachten, was von der Aussaat bis zum Brot so alles geschieht. Die Kinder lernen den Getreideanbau, die verschiedenen Getreidearten sowie Produkte, die daraus hergestellt werden, kennen. Darüber hinaus ist ein Besuch in einer Bäckerei geplant.

Für diese vielfältigen Aktivitäten benötige ich Ihre Unterstützung. Es wäre schön, wenn Sie das Projekt tatkräftig mittragen könnten. Bei Interesse können Sie sich gerne bei mir melden.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe im Voraus.

Herzliche Grüße

Termine, an denen Ihre Mithilfe benötigt wird:

Thema 3:
Kartoffel – der tollen Knolle auf der Spur



Liebe Eltern,

anhand der Kartoffel lässt sich sehr anschaulich der Lebensweg eines Lebensmittels vom Anpflanzen über die Ernte bis zur Verarbeitung und dem Angebot im Handel besprechen. Die Vorgehensweise, den Weg rückzuverfolgen bietet die Chance, Kinder dort anzusprechen, wo sie mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen. Dieser erste Kontakt ergibt sich in der Regel beim Einkauf oder bei den Mahlzeiten zu Hause. Hier gilt es, die „Spur“ aufzunehmen.

Im Rahmen eines Projektes möchte ich mit den Kindern das vielfältige Kartoffelprodukteangebot im Lebensmittelhandel unter die Lupe nehmen. Danach werden wir den Kartoffelanbau und die -verarbeitung, insbesondere unter dem Aspekt eines nachhaltigen Konsums, thematisieren.

Für diese vielfältigen Aktivitäten benötige ich Ihre Unterstützung. Es wäre schön, wenn Sie das Projekt tatkräftig mittragen könnten. Bei Interesse können Sie sich gerne bei mir melden.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe im Voraus.

Herzliche Grüße

Termine, an denen Ihre Mithilfe benötigt wird:

Thema 4:
Milch – schmeckt nicht nur Kälbchen



Liebe Eltern,

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse werden in der nächsten Zeit unser Thema im Sachunterricht sein. Insbesondere wollen wir uns mit Fragen der Milcherzeugung und -verarbeitung, des Einkaufs und der Zubereitung beschäftigen. Dabei wird auch der nachhaltige Konsum thematisiert, d.h. die Kinder erfahren etwas über artgerechte Tierhaltung, ökologische Erzeugung und regionale Lebensmittel.

Ausgehend vom Angebot im Supermarkt verfolgen wir den Weg eines Milcherzeugnisses – hier am Beispiel Joghurt – zurück bis zur Kuh. Unsere Stationen sind das Kühlregal im Supermarkt und der Besuch eines Milchviehbetriebes. Zum Abschluss werden wir auch noch verschiedene Milchrezepte in der Klasse ausprobieren.

Für diese vielfältigen Aktivitäten benötige ich Ihre Unterstützung. Es wäre schön, wenn Sie das Projekt tatkräftig mittragen könnten. Bei Interesse können Sie sich gerne bei mir melden.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe im Voraus.

Herzliche Grüße

Termine, an denen Ihre Mithilfe benötigt wird:

Abschluss: Thema 4
Milch – schmeckt nicht nur Kälbchen



Liebe Eltern,

in den letzten Wochen haben wir uns in einem Projekt intensiv mit dem Thema Milch und Milchprodukte auseinandergesetzt. Wir haben uns im Supermarkt umgesehen und gesehen, welche Milchprodukte dort angeboten werden. Wir haben gelernt, wie Joghurt gemacht wird und wie er in den Supermarkt kommt. Anschließend haben wir auch selber Joghurt hergestellt. Beim Besuch eines Bauernhofes konnten wir unser Wissen erlebnisorientiert erweitern und vertiefen. Nun möchten wir die Ergebnisse unseres Projektes präsentieren und mit einem Fest abschließen.

Wer Zeit und Lust hat, ist herzlich eingeladen, am _____ um _____ Uhr unsere Präsentation über Milch(producte) anzuschauen und unsere Lieblingsmilchrezepte zu probieren!

Herzliche Grüße

Bitte diesen Abschnitt bis zum _____ den Kindern wieder mit zur Schule geben.

- Ja, ich komme zur Präsentation.
- Nein, ich kann leider nicht kommen.

Unterschrift

Thema 5:
Tierische Lebensmittel – ein Blick in den Stall



Liebe Eltern,

in der nächsten Zeit möchte ich im Rahmen eines Projektes zum Thema „Woher kommen unsere Lebensmittel?“ den Bauernhof und verschiedene Einkaufsstätten als Lernorte nutzen. Die Kinder lernen dabei unterschiedliche Haltungsformen von Tieren und Angebotsformen tierischer Lebensmittel kennen. Sowohl Massentierhaltung als auch artgerechte Tierhaltung werden thematisiert und schaffen ein Bewusstsein für die Herkunft unserer Lebensmittel.

Nach der Besichtigung eines landwirtschaftlichen Betriebes werden wir tierische Lebensmittel im Handel aufspüren. Dabei werden wir genau hinschauen, was wir durch die Verpackungen oder Kennzeichnungen erfahren können. Sinnesübungen und die Praxis der Lebensmittelzubereitung bilden den Abschluss unseres Projektes.

Für diese vielfältigen Aktivitäten benötige ich Ihre Unterstützung. Es wäre schön, wenn Sie das Projekt tatkräftig mittragen könnten. Bei Interesse können Sie sich gerne bei mir melden.

Vielen Dank für Ihre Mithilfe im Voraus.

Herzliche Grüße

Termine, an denen Ihre Mithilfe benötigt wird:

Abschluss: Thema 5
Tierische Lebensmittel – ein Blick in den Stall



Liebe Eltern,

in den letzten Wochen haben wir uns in einem Projekt intensiv mit dem Thema „Lebensmittel von glücklichen Tieren“ auseinandergesetzt. Dabei haben wir uns besonders den Nutztieren Schwein und Huhn genähert und gelernt, was ökologische bzw. artgerechte Haltung bedeutet. Gerade beim Bio-Bauern konnten wir unsere Erkenntnisse erlebnisorientiert erweitern und vertiefen. Wir konnten lernen, was Bio-Fleisch ist und warum sein Konsum ein Beitrag zu einer nachhaltigen Entwicklung ist. Nun möchten wir unsere neu erworbenen Kenntnisse präsentieren und mit einem Fest abschließen.

Wir möchten Sie daher gerne am _____ um _____ Uhr einladen, die Ergebnisse unserer Lernarbeit zu teilen.

Herzliche Grüße

Bitte diesen Abschnitt bis zum _____ den Kindern wieder mit zur Schule geben.

- Ja, ich komme zur Präsentation.
- Nein, ich kann leider nicht kommen.

Unterschrift