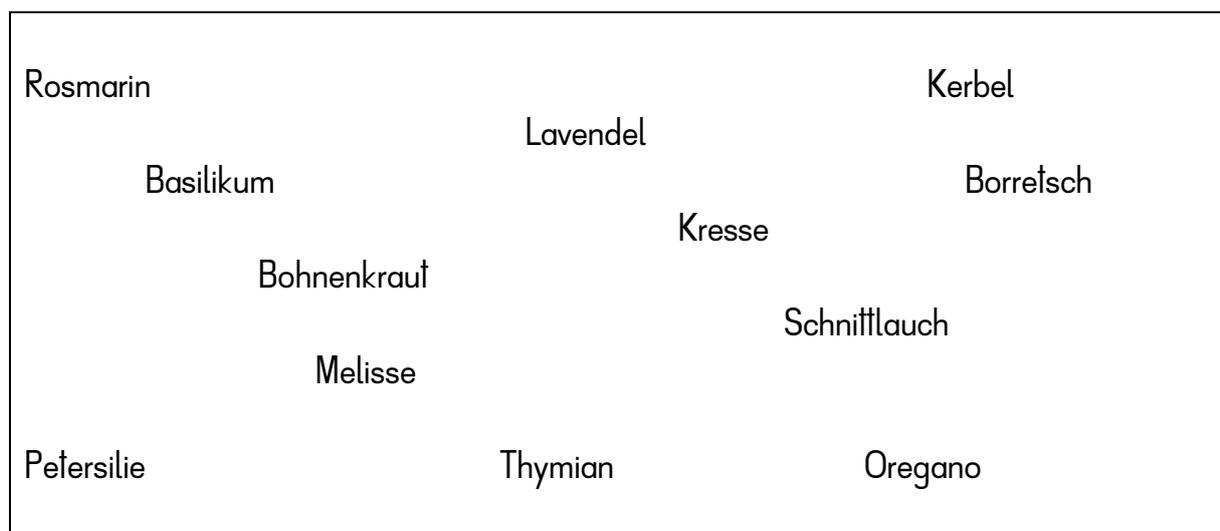


Florian hat in seinem Garten zwei Beete mit Kräutern bepflanzt. Er wollte in jedem Beet dieselben Kräuter anpflanzen. Er hat jedoch eine Kräuterpflanze pro Beet vergessen. Welche Pflanze fehlt im oberen, welche im unteren Beet?



Im oberen Beet fehlt:

Im unteren Beet fehlt:

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Kannst du die Kräuterpflanzen finden?

Petersilie – Schnittlauch – Thymian – Rosmarin – Oregano – Zitronenmelisse – Pfefferminze
– Salbei – Lavendel

Die Wörter können horizontal → , vertikal ↓ oder schräg ↘ geschrieben sein.

P	B	E	S	C	H	N	I	T	T	L	A	U	C	H
E	F	N	K	L	P	O	N	M	H	K	P	W	C	S
T	N	E	B	Z	J	M	K	L	Y	M	O	P	V	N
E	N	B	F	V	R	Z	T	C	M	N	L	X	S	E
R	E	I	S	F	V	T	F	H	I	N	B	C	Y	E
S	M	L	P	O	E	H	Z	F	A	B	F	D	E	R
I	B	G	T	Z	F	R	V	T	N	V	R	N	P	L
L	A	B	N	C	F	T	M	N	J	I	L	M	I	O
I	S	E	R	Z	T	D	V	I	M	L	O	P	G	E
E	N	R	O	S	M	A	R	I	N	B	V	C	D	E
O	P	H	R	B	A	V	F	R	E	Z	D	E	N	M
K	E	R	E	N	B	L	B	G	T	R	E	V	F	E
M	J	I	G	U	B	G	B	A	S	E	N	J	P	L
N	H	G	A	F	T	R	M	E	B	D	E	R	D	A
S	E	R	N	B	Z	U	T	R	I	L	A	E	T	V
K	O	T	O	R	D	E	R	P	E	T	E	G	F	E
I	N	B	C	F	H	V	F	R	T	B	O	R	R	N
O	R	E	B	G	T	R	O	N	M	J	H	Z	U	D
Z	I	T	R	O	N	E	N	M	E	L	I	S	S	E
P	E	R	T	S	E	N	Z	I	T	R	E	R	M	L



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Land
Wien

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



In den untenstehenden Kästchen stehen untereinander dieselben Kräuter.

Doch Vorsicht! Es haben sich einige Fehler eingeschlichen! Streiche die Fehler an!



Petersilie
Petersilie

Zitronenmelisse
Zirtonenmelisse

Borretsch
Borrestch

Oregano
Oreagno

Schnittlauch
Schniltlauch

Majoran
Marojan

Rosmarin
Rosmorin

Liebstöckel
Liebstöckel

Bohnenkraut
Bohnenkrout

Thymian
Thymian

Basilikum
Basilium

Pfefferminze
Pfefferminse

Lorbeer
Lorbeer

Koriander
Koirander

Fenchel
Fenchcl

Kamille
Kamille

Schokominze
Schokaminze

Kerbel
Kerbel

Gartenkresse
Garlenkresse

Dille
Dille

Ysop
Ysop

Estragon
Estargon

Sauerampfer
Saueramafer

Pimpinelle
Pimpinelle

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Lies jeweils vom größten zum kleinsten Buchstaben.

Dann erhältst du jeweils den Namen einer Kräuterpflanze.

Schreibe sie in das danebenstehende Kästchen:

L _M BAIKSU	
E _{LI} EERSPI _T	
V _L ENADEL	
ABSLEI	
HYM _N TI _{IA}	
L _{SE} EM _{IS}	
OSR _{ARM} IN	

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union





Die 2A hat Kräuterpflanzen auf der Fensterbank gezogen. Als es Zeit zur Ernte ist, freuen sie sich sehr darüber.

Schreibe die Sätze im folgenden Hüpfdiktat richtig auf:

z.B. A3 = Luca

	A	B	C	D	E
1	in	Die	in	mit	den
2	zwanzig	Schnittlauch	bestreicht	Butter	einen
3	Luca	Brotscheibe	einer	feine	mit
4	Brotdlaib	jede	die	Lehrerin	Scheiben
5	Nina	schneidet	teilt	Schere	Röllchen

1. Satz: A3, B5, B2, 1D, C3, D5, A1, D3, E5.

2. Satz: B1, D4, C5, E2, A4, C1, A2, E4.

3. Satz: A5, C2, B4, B3, E3, D2.

Schreibe hier die Sätze richtig auf:

Nun darf sich jedes Kind Schnittlauchröllchen auf sein Butterbrot streuen.

Mmh, das schmeckt gut!

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Markiere jeden 6. Buchstaben. Dann kannst du einen alten Spruch zum Thema KRÄUTER lesen.

GHFZUGKJSDEENBUREGERSAOEEDWKLNPOLSE
VDERFGIHFDEREGERSELOPLIDEWBADUSNIBARIL
MSERSNBHGZTDERSEELKHGEIBNHJINASERTKQA
REDRMARTEARESTZUUPPOSETRETREGJURTEELE
RDEWBOPERAJUZTECSERFEHLZPARSIKPORESER
TZNASTRE!

Der Spruch lautet:



Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Kleines Kräuterquiz



1. Womit werden Küchenkräuter am besten geschnitten?
2. Wie können Küchenkräuter haltbar gemacht werden?
3. Wann sollten Kräuter am besten geerntet werden und warum?
4. Nenne 7 Küchenkräuter.
5. Worin unterscheiden sich die einzelnen Kräuter?
6. Warum würzen Köche ihre Speisen gerne mit frischen Kräutern?

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union



Lies den Text über die Küchenkräuter genau durch.
Beantworte dann die Fragen.



Es macht Spaß, gemeinsam ein Kräuterbeet im Schulgarten anzulegen. Die meisten Kräuter lassen sich auch gut in einem Topf auf der Fensterbank ziehen. Der aromatisch riechende Duft von Kräutern gibt manchen sogar ihren Namen, wie zum Beispiel Zitronenmelisse oder Ananasminze. Speisen lassen sich mit den verschiedenen Kräutern würzen. Am besten erntet man frische Küchenkräuter mit einer Schere. Aus einigen Kräutern kann man einen gesunden und wohlschmeckenden Tee zubereiten: zum Beispiel aus Pfefferminze, Rosmarin, Melisse, Salbei und Thymian. Diese Tees helfen bei verschiedenen Krankheiten wie Husten, Heiserkeit oder Magenschmerzen. Rosmarin hat beispielsweise eine munter machende Wirkung. Manche bereiten auch gerne einen Sirup aus den angebauteen Kräutern: zum Beispiel Rosmarin- oder Zitronenmelissensirup zu. Der Name einiger Kräuter hat einen besonderen Hintergrund: Basilikum stammt vom griechischen Wort „basilikos“, das bedeutet „König“ und Rosmarin bedeutet so viel wie „Meerestau“. Kräuter enthalten verschiedene Vitamine und andere Wirkstoffe, die positive Wirkungen auf den menschlichen Körper haben. Ein Kräuterbeet sieht also nicht nur hübsch aus. Der Verzehr von Kräutern ist auch sehr gesund für uns!

	Richtig	Falsch
Im Schulgarten kann man Küchenkräuter anpflanzen.		
Der Name Rosmarin bedeutet Meerestau.		
Ananasminze schmeckt und riecht nach Ananas.		
Basilikum kommt vom lateinischen Wort „basilikos“.		
Köche würzen ihre Speisen gerne mit Kräutern.		
Manche Menschen trinken Rosmarintee zum Munterwerden.		
Man schneidet Kräuter am besten mit einem Messer ab.		
Im Blumentopf kann man keine Kräuter ziehen.		
Küchenkräuter sind gesund, aber enthalten keine Vitamine.		
Kräuterbeete verschönern einen Garten.		

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

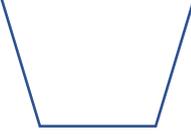
Wer mag welches Küchenkraut am liebsten?

Nina, Timon und Luca stellen ihre Kräutertöpfe aufs Fensterbrett.

Jeder Topf hat eine andere Farbe und enthält ein anderes Kraut:
Schnittlauch, Petersilie und Basilikum.



Finde heraus, wem welches Kraut gehört und welche Farbe der Topf hat.

Name			
Blumentopf - Farbe			
Küchenkraut			

Wenn du folgende Sätze liest, kannst du das Logical einfach lösen. Bemale die Töpfe in der richtigen Farbe und schreibe die Namen und die Kräuter in die richtige Spalte:

1. Ninas Topf ist nicht gelb.
2. Lucas Topf steht nicht in der Mitte.
3. Timons Topf steht zwischen einem blauen und einem roten Topf.
4. Auf ihr Butterbrot streut Nina gerne ihr fein geschnittenes Küchenkraut.
5. Timons Küchenkraut sieht nicht aus wie lange, dicke Grashalme.
6. Lucas Topf steht ganz rechts auf der Fensterbank und ist rot.
7. Im Namen von Lucas Kraut steckt ein Männername.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Wenn Kräuter reden könnten, dann würden sie folgende Informationen über sich weitersagen. Kannst du die Kräuter richtig zuordnen?



Schnittlauch	1	Rosmarin	4	Pfefferminze	7
Petersilie	2	Zitronenmelisse	5	Basilikum	8
Thymian	3	Echter Salbei	6	Lavendel	9

Trage jeweils die passende Nummer rechts in das kleine Kästchen ein:

Als Heilpflanze kennt man mich schon seit tausenden von Jahren. Ich habe einen hohen Vitamin C – Gehalt. Meine Blätter sind entweder glatt oder gekräuselt.	
Ich bin eine Heilpflanze mit stark duftenden, häufig violetten Blüten. Mir wird nicht nur eine beruhigende Wirkung zugesprochen, sondern ich vertreibe auch lästige Motten aus dem Kleiderschrank.	
Meine aromatisch duftenden Blätter erinnern an eine Zitrusfrucht. Mich kann man den ganzen Sommer über ernten und ich kann sehr alt werden.	
Meine Blätter erntet man am besten kurz vor der Blüte, weil da die Konzentration meiner ätherischen Öle am höchsten ist. Ich bin nämlich eine wichtige Heilpflanze. Man sagt mir eine entzündungs- und bakterienhemmende Wirkung nach, zum Beispiel bei Husten und anderen Erkältungskrankheiten.	
Ich habe einen hohen Mentholgehalt und werde als Tee- und als Heilpflanze verwendet. Dass ich einen leicht scharfen Geschmack habe, bemerkt man an meinem Namen.	
Meine Blätter verspeisen viele gerne mit Tomaten und Mozzarella.	
Mein Name bedeutet so viel wie „Meerestau“, ich habe nadelförmige Blätter und enthalte viele Gerb- und Bitterstoffe. Der aus meinen Blättern hergestellte Tee macht Müde munter.	
Ich bevorzuge einen sonnigen und windgeschützten Platz. Der Geschmack meiner Blätter ist leicht bitter. Der daraus zubereitete Tee hilft bei Husten und Rachenentzündungen.	
Ich wachse auf fast allen Gartenböden, allerdings bevorzuge ich mäßig feuchte, nährstoffreiche und humusreiche Böden. Die meisten essen mich gerne fein geschnitten am Butterbrot.	

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Infotext für das Wildkräuterquiz



Neben den Küchenkräutern, die wir im Garten oder im Blumentopf anpflanzen, gibt es auch viele Wildkräuter in der Natur zu finden. Manche dieser Wildkräuter wie Löwenzahn, Kamille, Brennnessel und Waldmeister sind vielen Menschen bekannt. Um ein ausreichendes Wissen zum Unterscheiden der Wildkräuter von anderen nicht genießbaren oder gar giftigen Pflanzen zu haben, sollte man eine Kräuterwanderung mit einer Wildkräuterexpertin unternehmen. Es ist faszinierend wie viel Schätze die Natur uns bietet. Wildkräuter sind reich an Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien. Brennnesseln sind zum Beispiel reich an Vitamin C und Eisen. Aus Wildkräutern kann man wohlschmeckende Aufstriche, Pestos und Gewürzmischungen herstellen. Bekannt ist beispielsweise der intensiv duftende, Vitamin C -, Vitamin B6 – und eisenhaltige Bärlauch, der im Frühling für viele verschiedene Speisen wie Strudel, Risotto und Knödel verwendet werden kann. Junge Brennnesselblätter kann man zu einem gesunden und schmackhaften Spinat zubereiten. Es ist nicht nur wichtig, dass man die richtigen Wildkräuter pflückt, sondern auch wo man sie erntet. Auf unter Naturschutz stehenden Wiesen und auf Privatgründen darf nicht gepflückt werden! In Wäldern jedoch schon, wenn nicht ausdrücklich auf Schildern auf ein Pflückverbot hingewiesen wird. Bei der Umweltberatung kann man über geschützte Flächen Auskunft erhalten. Wildkräuter sind wichtig für die Arterhaltung von Bienen und Insekten, da diese für ihren Lebensraum und ihre Nahrung benötigt werden. Viele Wildbienenarten sind auf ganz bestimmte Pflanzen angewiesen, ohne diese kann sich ihr Nachwuchs nicht richtig entwickeln.

Weitere bei uns vorkommende Wildkräuter sind beispielsweise: Beifuß, Gundelrebe, Pimpinelle, Spitzwegerich, Weiße Taubnessel, Sauerampfer und Schafgarbe.

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Wildkräuterquiz



1. Was ist der Unterschied zwischen Küchenkräutern und Wildkräutern?
2. Nenne 7 bei uns vorkommende Wildkräuter.
3. Wo dürfen Wildkräuter gepflückt werden? Wer gibt im Zweifel darüber Auskunft?
4. Welche Speisen lassen sich aus Wildkräutern herstellen? Nenne 3 Beispiele.
5. Welche Inhaltsstoffe findet man in Wildkräutern?
6. Was sollte man beim Pflücken von Wildkräutern beachten?
7. Für wen ist der Erhalt einer Vielfalt von Wildkräutern von Bedeutung? Warum?

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Land
Wien

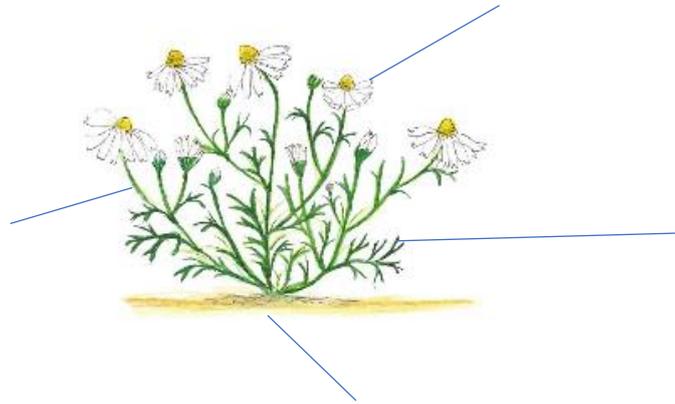
Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.



Ein Kraut – große Wirkung

Je nach Küchen- oder Wildkraut verwendet man unterschiedliche Teile einer Pflanze: Blüte, Stängel, Blätter und Wurzel.

Beschrifte die Pflanzenteile. Weißt du, wie dieses Kraut heißt?



Fragen zu Kräuterspirale (Arbeitsblatt 15 Kapitel Kräuter)

	Richtig	Falsch
Es gibt einen genauen Bauplan für eine Kräuterspirale.		
Thymian sollte in der humusreichen Erde angebaut werden.		
Untertags speichern die Steine Sonnenenergie.		
Kräuterspiralen sollten in Süd/Nord Richtung angelegt werden.		
Kräuterspiralen können der Arterhaltung von Bienen dienen.		
In der Mittelmeerzone fühlen sich Petersilie und Schnittlauch besonders wohl.		
Mit einer Kräuterspirale schafft man verschiedene Klimazonen auf kleinstem Raum.		
Die Normalzone befindet sich zwischen der Feuchtzone und der Mittelmeerzone.		
Petersilie und Kerbel lieben dieselbe Zone.		
Eine Kräuterspirale ist ein zweidimensionales Beet.		

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Die Kräuterspirale

Wer im Garten wenig Platz hat und für seine Kräuter gute Wuchsbedingungen schaffen möchte, kann eine Kräuterspirale bauen. Dabei handelt es sich um ein dreidimensionales Beet, das den Kräutern die Standortbestimmungen aus den verschiedenen Klimazonen auf kleinem Raum ermöglicht.

Das Errichten einer Kräuterspirale ist einfach. Auch der Pflegeaufwand ist nicht besonders hoch.

Eine Kräuterspirale besteht aus einer schneckenförmigen Mauer, die von etwa 1m Höhe gegen außen stetig abflacht und in einem kleinen Teich mündet. Man füllt die Spirale mit unterschiedlichen Erden. In der Wasserzone gedeihen Brunnenkresse und Wasserminze. Anschließend kommt die Feuchtzone, die sehr humusreich und feucht sowie mit Komposterde angereichert ist. Hier wachsen Petersilie, Schnittlauch und Kerbel. Daran schließt die Normalzone an. Diese ist trocken, halbschattig und ist beispielsweise für Zitronenmelisse und Pimpinelle geeignet. In der Mitte der Kräuterspirale befindet sich die so genannte Mittelmeerzone mit magerer, trockener und kalkhaltiger Erde. Hier fühlen sich etwa Salbei und Thymian wohl.

Um die Sonnenenergie optimal zu nutzen, sollte die Kräuterspirale in Nord/Süd-Richtung angelegt werden. Dadurch wird die Sonnenenergie von den Steinen tagsüber gespeichert und nachts langsam in den Boden abgegeben.

Kräuterspiralen sind nicht nur für die Kräuterpflanzen ein idealer Lebensraum, sondern auch für Schmetterlinge, Bienen und andere Insekten.



Foto: iStock

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

 Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Regionen und Wasserwirtschaft

 LE 14-20
Entwicklung für den Ländlichen Raum

 Land
Wien

Europäischer
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raums:
Hier investiert Europa in
die ländlichen Gebiete.

