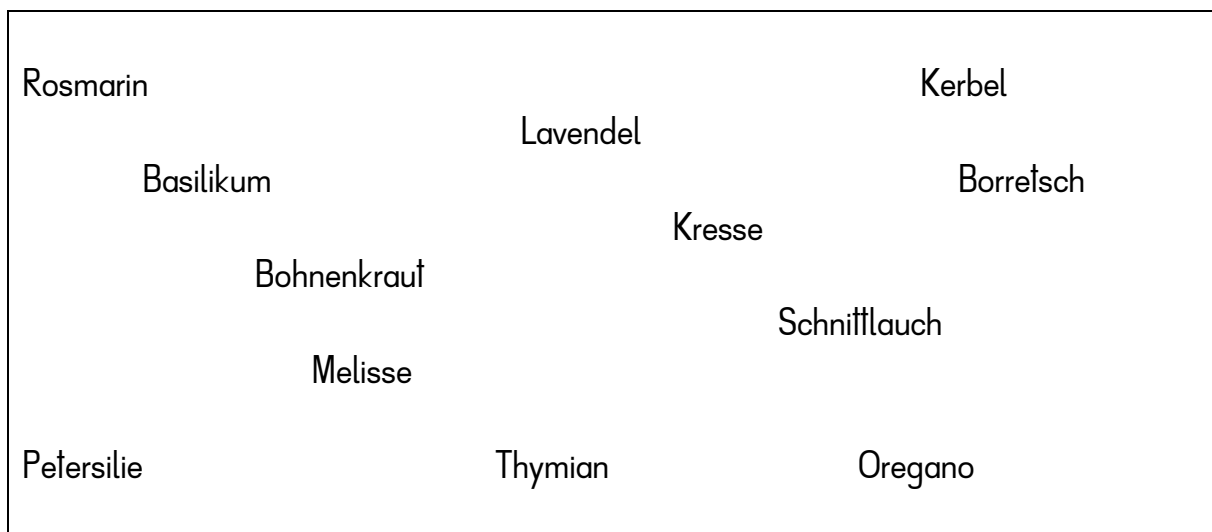
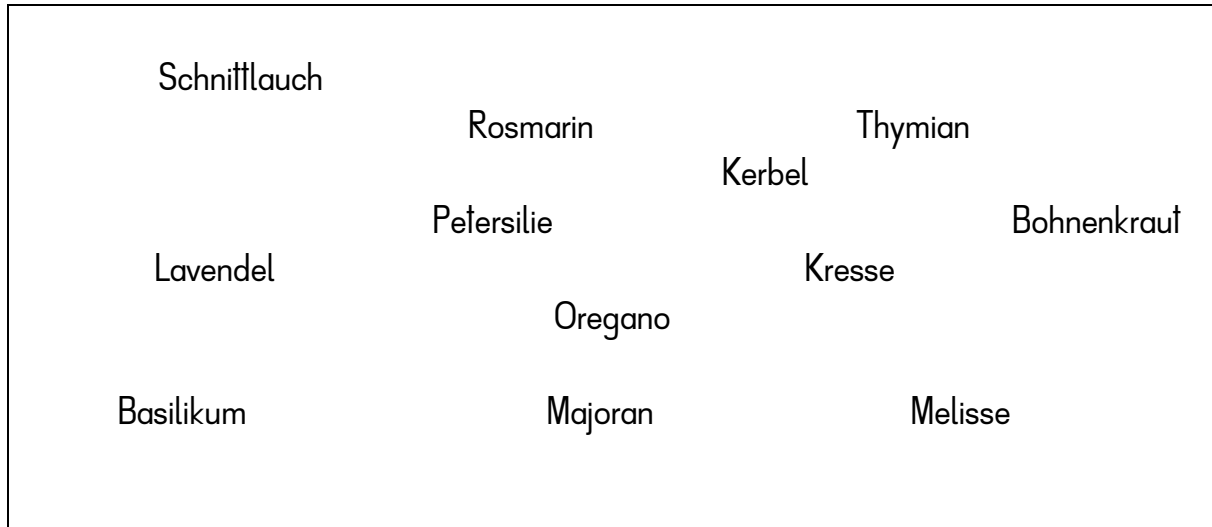


Florian hat in seinem Garten zwei Beete mit Kräutern bepflanzt. Er wollte in jedem Beet dieselben Kräuter anpflanzen. Er hat jedoch eine Kräuterpflanze pro Beet vergessen. Welche Pflanze fehlt im oberen, welche im unteren Beet?



Im oberen Beet fehlt: **Borretsch**

Im unteren Beet fehlt: **Majoran**

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			S	C	H	N	I	T	T	L	A	U	C	H
E	F								H					
T		E							Y					
E			F						M					
R				F					I					
S					E				A					
I						R			N					
L							M							
I								I						
E		R	O	S	M	A	R	I	N					
			R		A					Z				
			E			L					E			
			G				B							L
			A					E						A
			N						I					V
			O											E
														N
														D
Z	I	T	R	O	N	E	N	M	E	L	I	S	S	E
														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
Basilkium

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 <sub>M</sub> BAIKS <sub>U</sub>	Basilikum
E <sub>LI</sub> EERS <sub>P</sub> IT	Petersilie
V <sub>L</sub> ENADE <sub>L</sub>	Lavendel
AB <sub>S</sub> LE <sub>I</sub>	Salbei
HY <sub>M</sub> N <sub>T</sub> IA	Thymian
L <sub>SE</sub> EM <sub>IS</sub>	Melisse
OS <sub>R</sub> ARM <sub>IN</sub>	Rosmarin

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.





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	Brotlaib	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:

Luca schneidet den Schnittlauch mit einer Schere in feine Röllchen.

Die Lehrerin teilt den Brotlaib in zwanzig Scheiben.

Nina bestreicht jede Brotscheibe mit Butter.

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.

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

Der Spruch lautet:

GEGEN VIELES IST EIN KRAUT GEWACHSEN!



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.



# Kleines Kräuterquiz



1. Womit werden Küchenkräuter am besten geschnitten?

**mit einer Schere**

2. Wie können Küchenkräuter haltbar gemacht werden?

**Sie können getrocknet werden oder klein geschnitten eingefroren werden.**

3. Wann sollten Kräuter am besten geerntet werden und warum?

**Die meisten Kräuter enthalten kurz vor der Blüte die meisten Inhaltsstoffe und sollten daher kurz vor der Blüte geerntet werden.**

4. Nenne 7 Küchenkräuter:

**Schnittlauch, Petersilie, Majoran, Oregano, Salbei, Zitronenmelisse, Thymian, Rosmarin, ...**

5. Worin unterscheiden sich die einzelnen Kräuter?

**Kräuter unterscheiden sich in ihrer Wuchsform, in ihren Inhaltsstoffen und in ihrem ganz speziellen Duft. Jedes Kraut hat zudem eine andere Wirkungsweise.**

6. Warum würzen Köche ihre Speisen gerne mit frischen Kräutern?

**Weil die Speisen dadurch einen besonderen Geschmack bekommen.**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

Mit Tomaten, Schafskäse (*Feta*) und Oregano kannst du im Backofen eine schmackhafte Nudelsoße herstellen. Wenn du das Rezept wissen möchtest, löse folgende Aufgabe:

Trenne die einzelnen Wörter und schreibe den Text auf. Achte auf die Groß- und Kleinschreibung und auch auf Satzzeichen:

DUBENÖTIGSTFÜR4PERSONEN400GRAMMTOMATEN200GRAMMSCHAFSKÄSE1  
KNOBLAUCHZEHEOREGANOOLIVENÖLSALZUNDPFEFFER.HEIZEDENOFENAUF2  
00GRADVORGIBDENSCHAFSKÄSEUNDDIEWÜRFELIGGESCHNITTENENTOMATE  
NINEINEAUFLAUFFORMFÜGEDENFEINGEHACKTENKNOBLAUCHUNDDENFRISC  
HENOREGANO HINZUBETRÄUFLENUNALLESMITOLIVENÖLUNDWÜRZEMITSALZU  
NDPFEFFERBACKEDENFETA FÜR30MINUTENIMBACKOFENNUNKANNSTDUMITEI  
NERGABELALLESZUEINERGLATTENSOSSEVERRÜHRENUNDMITDENINZWISCHE  
NGEKOCHTENNUDELNVERMENGENGUTENAPPETIT

Du benötigst für 4 Personen 400 Gramm Tomaten, 200 Gramm Schafskäse, 1 Knoblauchzehe, Oregano, Olivenöl, Salz und Pfeffer.

Heize den Ofen auf 200 Grad vor.

Gib den Schafskäse und die würfelig geschnittenen Tomaten in eine Auflaufform.

Füge den fein gehackten Knoblauch und den frischen Oregano hinzu.

Beträufle nun alles mit Olivenöl und würze mit Salz und Pfeffer.

Backe nun den Feta für 30 Minuten im Backofen.

Nun kannst du mit einer Gabel alles zu einer glatten Soße verrühren und mit den inzwischen gekochten Nudeln vermengen.

Guten Appetit!



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.





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

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union


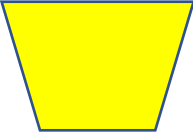
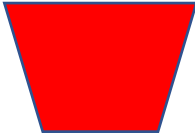
## Wer mag welches Küchenkraut am liebsten?

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	Nina	Timon	Luca
Blumentopf - Farbe			
Küchenkraut	Schnittlauch	Basilikum	Petersilie

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.	2
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.	9
Meine aromatisch duftenden Blätter erinnern an eine Zitrusfrucht. Mich kann man den ganzen Sommer über ernten und ich kann sehr alt werden.	5
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.	3
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.	7
Meine Blätter verspeisen viele gerne mit Tomaten und Mozzarella.	8
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.	4
Ich bevorzuge einen sonnigen und windgeschützten Platz. Der Geschmack meiner Blätter ist leicht bitter. Der daraus zubereitete Tee hilft bei Husten und Rachenentzündungen.	6
Ich wachse auf fast allen Gartenböden, allerdings bevorzuge ich mäßig feuchte, nährstoffreiche und humusreiche Böden. Die meisten essen mich gerne fein geschnitten am Butterbrot.	1

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

# Wildkräuterquiz



1. Was ist der Unterschied zwischen Küchenkräutern und Wildkräutern?

**Küchenkräuter werden im Garten oder im Topf angepflanzt, Wildkräuter wachsen in freier Natur.**

2. Nenne 7 bei uns vorkommende Wildkräuter:

**Pimpinelle, Bärlauch, Brennessel, Spitzwegerich, Beifuß, Gundelrebe, Sauerampfer, Schafgarbe, Waldmeister ...**

3. Wo dürfen Wildkräuter gepflückt werden? Wer gibt im Zweifel darüber Auskunft?

**Im Wald (außer ein Verbotsschild ist angebracht) und auf öffentlichen Wiesen (die nicht unter Naturschutz stehen)**

**Auskunft gibt die Umweltberatung.**

4. Welche Speisen lassen sich aus Wildkräutern herstellen? Nenne 3 Beispiele.

**Bärlauchstrudel, Brennesselspinat, Löwenzahnsalat, Bärlauchrisotto ...**

5. Welche Inhaltsstoffe findet man in Wildkräutern?

**Wildkräuter sind reich an Vitaminen, Mineralien und Antioxidantien.**

6. Was sollte man beim Pflücken von Wildkräutern beachten?

**Wildkräuter dürfen nicht überall gepflückt werden und man sollte nur Wildkräuter pflücken, die man sicher zu bestimmen weiß.**

7. Für wen ist der Erhalt einer Vielfalt von Wildkräutern von Bedeutung? Warum?

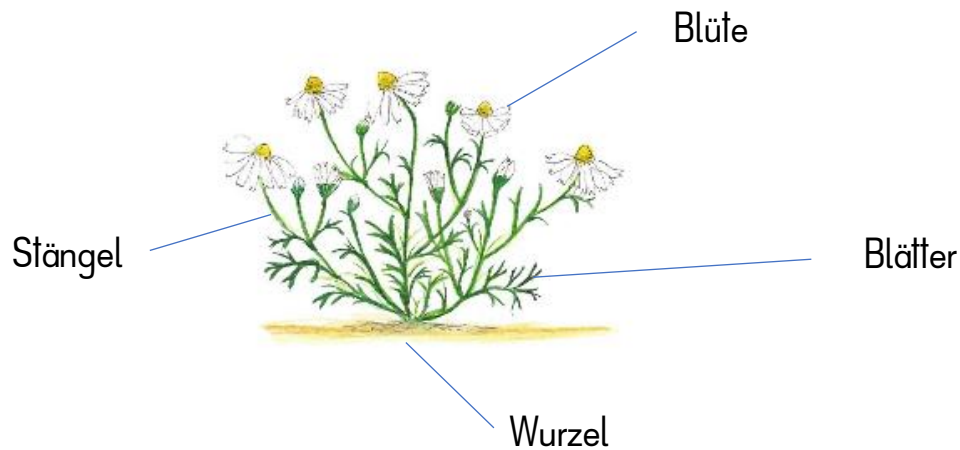
**Für Bienen und andere Insekten. Wildkräuter bieten ihnen einen Lebensraum und Nahrung. Manche Insekten sind auf spezielle Wildkräuter spezialisiert. Ohne diese kann sich ihr Nachwuchs nicht richtig entwickeln.**

Mit Unterstützung von Bund, Land und Europäischer Union

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

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.

