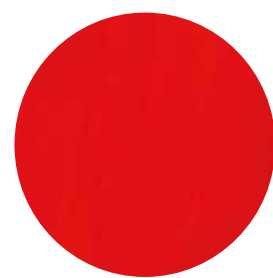
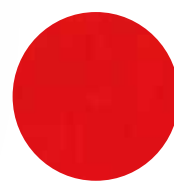


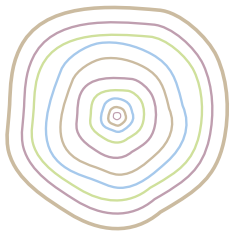
Kunterbunte Tomatenwelt

Ein Unterrichtsmaterial für die Volksschule



Eine Publikation von

SÜDWIND



**GLOBAL
SCHOOLS**

Globales Lernen in der Volksschule

Dieses Material ist im Rahmen des Projekts „Global Schools – Globales Lernen in der Volksschule“ entstanden. Das Projekt verfolgt das Ziel, Globales Lernen in der Volksschule zu stärken und entsprechende Kompetenzen und Strukturen zu fördern. 17 Partnerorganisationen (NGOs, Gebietskörperschaften und Universitäten) aus zehn europäischen Ländern arbeiten im Rahmen des Projekts von 2015 bis 2018 gemeinsam an diesem Vorhaben. In Österreich wird das Projekt von Südwind durchgeführt und vom Land Tirol mitgetragen. Die europaweite Koordination des Projekts wird von der Autonomen Provinz Trient (Italien) wahrgenommen.



Land Tirol - Abteilung
Südtirol, Europaregion
und Außenbeziehungen



Dieses Projekt wird mit finanzieller Unterstützung der Europäischen Kommission erstellt. Die darin vertretenen Standpunkte geben die Ansicht von Südwind wieder und stellen somit in keiner Weise die offizielle Meinung der Europäischen Union dar.



GEFÖRDERT DURCH DIE
**ÖSTERREICHISCHE
ENTWICKLUNGS
ZUSAMMENARBEIT**

Impressum

Medieninhaber: Südwind, Laudongasse 40, 1080 Wien
Redaktion: Susanne Paschke, Dina Prettnner, Veronika Knapp, Nina Ertl
Zeichnungen: Marlene Prettnner
Layout und Design: Sanja Jelic

© 2016

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Quiz-Tomaten-Salat	4
Unbekannte Tomatensorten	9
Wo kommt das Gemüse im Winter her?	16
Mein Saisonkalender	18
Mein Ketchup erzählt ...	23
Zucker im Ketchup?	26
Ketchup selbst gemacht!	31
Weitere Materialhinweise	33
Südwind in Ihrer Nähe	34

Vorwort

Die Tomate ist aus Österreichs Küchen nicht mehr wegzudenken. Für die Hälfte der Bevölkerung ist sie das Lieblingsgemüse. Aus Südamerika stammend erfreute sich die Tomate aufgrund ihres guten Geschmacks und leuchtend rotem Aussehen schnell großer Beliebtheit und wurde sogar als „Paradiesapfel“ bezeichnet, in Österreich heute noch unschwer erkennbar am Namen „Paradeiser“.

Alles andere als paradiesisch sind Tomatenanbau und -handel in unserem globalisierten Zeitalter: Damit wir auch im Winter Tomaten essen können, werden im spanischen Almeria, in der größten Gewächshausanlage der Welt, Hybridsorten angebaut, die dann 3 – 4 mal im Jahr geerntet werden. Das Wasser in dieser sehr trockenen Region wird tief aus dem Boden gepumpt. Die Arbeitsbedingungen der ErntehelferInnen, die größtenteils MigrantInnen sind, sind prekär. Dazu kommt der enorme Einsatz von Pflanzenschutzmitteln, aufwändige Transporte durch ganz Europa und giftige Plastikplanen-Müllhalden in Spanien. Und wofür? Für geschmacksneutrale Riesentomaten im Februar. Denn die Tomaten reifen in Lagerhallen und nicht unter der spanischen Sonne. Hinzu kommt, dass EU-gestützte Überproduktionen in afrikanischen Ländern billig verkauft werden und dort heimischen Bauern das Geschäft erschweren. Das sind nur einige Aspekte rund um die Tomate.

Dieses Material ermöglicht Kindern von 6 – 10 Jahren die Tomate aus verschiedenen Perspektiven kennenzulernen: Sie blicken aus dem Weltall auf Almeria, basteln einen Saisonkalender für heimisches Gemüse, machen mit dem Supermarktgemüse ferne Länder ausfindig, entdecken alte Tomatensorten und kochen selbst Ketchup. Die vorgestellten Übungen lassen sich je nach Lesefähigkeit der SchülerInnen entweder als Stationenbetrieb arrangieren oder können einzeln im Unterricht bearbeitet werden.

Alle Übungen orientieren sich am Prinzip des Globalen Lernens und sind abwechslungsreich, interaktiv und erfahrungsorientiert gestaltet. Somit wird es den SchülerInnen ermöglicht, dieses vielfältige Thema nicht nur aus verschiedenen Perspektiven zu betrachten, sondern regelrecht in die Tomatenwelt einzutauchen.

Wir wünschen viel Spaß bei der Umsetzung!

Quiz-Tomaten-Salat

Alter der SchülerInnen: 6 – 10 Jahre
Fächer: Sachunterricht, Deutsch
Dauer: 20 Minuten

Übersicht:

Wann wachsen in Österreich Tomaten? Warum kann man bei uns auch im Winter Tomaten kaufen? Was ist Almeria und was hat das alles mit dem Nachtschatten zu tun? Dieses Quiz ist ein guter Einstieg oder runder Abschluss zum Thema Tomaten. Anhand der aufgeworfenen Fragen lassen sich wichtige Punkte zur Gemüsewirtschaft in Zeiten der Globalisierung besprechen.

Lernziele:

- Die SchülerInnen erweitern ihr Wissen in Bezug auf Tomaten- und Gemüseanbau in Zeiten der Globalisierung.

Ablauf:

Vorbereitung

Kopieren Sie die Quiz-Tomaten auf einen härteren Karton oder laminieren Sie sie. Bei älteren Kindern können Sie fünf Sets ausdrucken, bei jüngeren Kindern ist ein Set ausreichend.

Anleitung

Schritt 1

Teilen Sie die Klasse in fünf Kleingruppen. Jede Gruppe bekommt ein Set mit Quiz-Tomaten.

Schritt 2

Die SchülerInnen teilen die Quiz-Tomaten untereinander auf. Anschließend lesen sie reihum die Fragen vor und beantworten sie gemeinsam. Hinter der Antwort steht jeweils ein Buchstabe. Diesen sollen sie auf einem Blatt Papier notieren. Sie legen die beantwortete Tomate so ab, dass am Ende drei Stapel entstehen, ein Stapel mit „1“ beantworteten Tomaten, ein Stapel mit „2“ beantworteten Tomaten und ein Stapel mit „3“ beantworteten Tomaten.

Schritt 3

Wenn alle Buchstaben notiert sind, sollen die SchülerInnen daraus das Lösungswort erraten.

Schritt 4

Nachdem alle SchülerInnen ihre Fragen abgelegt haben und das Lösungswort erraten haben, geht die Auflösung ins Plenum. Die Lehrperson geht mit den SchülerInnen eine Frage nach der anderen durch und hat die Möglichkeit, an geeigneter Stelle noch zusätzliche Erklärungen zu geben.

Tipp

Wenn die SchülerInnen noch nicht gut lesen können, kann die Lehrperson die Fragen auch einzeln vorlesen und man beantwortet alles im Plenum inkl. Erklärungen.

Infobox

Geschichte

Die Tomatenpflanze kommt ursprünglich aus den Anden. Das Ursprungsgebiet liegt in einer Region, die sich heute über die Länder Peru, Bolivien und Ecuador erstreckt. Die Azteken und Maya nannten die Tomate „xictomatl“, was so viel wie „Schwellfrucht“ bedeutet. Die Tomaten kamen bereits 1498 mit dem Entdecker Christoph Kolumbus zu uns nach Europa. Doch lange Zeit galt sie als verbotene Frucht, wurde auch Liebesapfel genannt. Wegen ihrer leuchtend roten Farbe hielt man sie für giftig oder man nahm an, dass sie Frauen erregt und zur Unzucht treibt. Deswegen war sie lange Zeit nur in den Ziergärten zu finden, denn sie trug hübsche Blüten. Erst ab 1900 wurde die Tomate auch in Westeuropa gegessen. Vor allem in Saucen und Suppen. Richtig beliebt wurde sie allerdings erst nach Ende des 2. Weltkriegs.

Tomate als Lieblingsgemüse

Die ÖsterreicherInnen essen jährlich 4 kg Tomaten pro Kopf. Beliebt sind Strauch- und Cherrytomaten. Doch das ist längst nicht alles. ZüchterInnen sind 2500 Sorten bekannt, vermutlich gibt es aber noch viel mehr. Die Züchtung der Tomaten hat eine lange Tradition. Früher züchtete man die Pflanze, um sie im Geschmack zu verbessern und Artenvielfalt zu erhalten, um so vor Schädlingsbefall geschützt zu sein. Heutzutage haben sich in der (industriellen) Zucht neue Werte etabliert: Die Zucht-Sorten sollen groß werden und einheitlich rund aussehen, möglichst keine Rillen oder Dellen aufweisen und eine zähe Schale mitbringen, dass sie den Transport gut aushalten. Dabei wurde der Geschmack zweitrangig.

Nachtschattengewächs

Botanisch gehört die Tomate zu den Nachtschattengewächsen und ist somit mit der Kartoffel, aber auch mit Giftpflanzen wie Tollkirsche und Stechapfel verwandt. Die Herkunft des Namens „Nachtschattengewächs“ ist ungeklärt und es gibt dazu unterschiedliche Interpretationen (mittelalterliche Verwendung der Nachtschattengewächse als Mittel gegen Alpträume oder aber Hinweis auf Giftigkeit).

Anbau und Handel

Tomatenpflanzen haben es gern warm und feucht und wachsen deshalb in Österreich nur im Sommer. Tomaten eignen sich auch sehr gut zum Anbau auf dem Balkon. Im Supermarkt kann man trotzdem das ganze Jahr über Tomaten kaufen. Diese kommen dann entweder aus österreichischen Gewächshäusern oder – und das ist am häufigsten der Fall – aus wärmeren Ländern, wie Spanien oder Marokko.

Gemüse aus Spanien

Die spanische Region Almeria ist durchzogen von riesigen Gewächshausanlagen. Diese nehmen eine Fläche von rund 400 km² ein (das entspricht ungefähr der Fläche Wiens) und dehnen sich immer weiter aus. Allein die Region Almeria produziert jährlich rund 3 Millionen Tonnen Obst und Gemüse, davon rund 1 Million Tonnen Tomaten. Gemüse, das nicht die gewünschte Form oder Größe hat, landet im Müll. In Almeria ist 3-4 Mal im Jahr Erntezeit. Das Gemüse wird unreif geerntet und reift anschließend im Lastwagen nach. Die unreif geernteten Tomaten sind arm an den eigentlich gesundheitsfördernden Carotinoiden. Diese können sich nur bilden, wenn die Frucht am Strauch reift. Fast alle ArbeiterInnen in den Treibhäusern sind MigratInnen (vorwiegend aus Marokko, Senegal, Mali, Rumänien oder Bulgarien). Sie verdienen 20 – 30 Euro pro Tag. MigrantInnen, die sich ohne Aufenthaltsgenehmigung in Spanien aufhalten, verdienen noch weniger. Die ArbeiterInnen leben in Baracken abseits der normalen Wohnorte. Die Baracken werden meist selbstgebaut aus Paletten und Plastikmüll. Ihr verdientes Geld schicken die ErntehelferInnen in die Heimat, wo sie manchmal mehrköpfige Familien ernähren. Um die Pflanzen im trockenen Klima Almerias zu bewässern, wird kostbares Grundwasser tief aus dem Boden gepumpt. Doch in Spanien herrscht schon jetzt Wassermangel. Es wird überlegt, eine 700 km lange Pipeline aus dem Norden Spaniens nach Almeria zu bauen.

Konfliktgemüse aus Marokko

Auf vielen Tomatenpackungen findet sich die Herkunftsbezeichnung „Marokko, Dakhla“. Tatsache ist, dass Dakhla nicht in Marokko liegt, sondern in der Westsahara. Die Westsahara ist ein Land, welches seit Jahrzehnten um Unabhängigkeit kämpft und seit 40 Jahren von Marokko besetzt wird. Es handelt sich um ein politisch und ökologisch äußerst umstrittenes Anbaugebiet. Die Einwohner, die Sahouris, werden unterdrückt und leben unter schwierigsten Bedingungen in Flüchtlingslagern. Mitten in der Wüste wird dort von den marokkanischen Besatzern Gemüse angebaut, das europäische Supermarktketten fälschlich mit „Marokko“ deklarieren und damit die Machtsituation im Gebiet noch bestärken.

Quellen:

<https://de.wikipedia.org/wiki/Tomate>

„Der Preis für unser Gemüse... - Migration, Ausbeutung und Landwirtschaft in Almería“, Film der AK / Di@log und weltumspannend arbeiten: <https://www.youtube.com/watch?v=NREPQ8umZuQ>

Tomatenfilm zu Almeria aus der Sendung „Globus“: <https://www.youtube.com/watch?v=LrEULLtTHY>

<http://www.planet-wissen.de/gesellschaft/lebensmittel/tomaten/pwwbtomaten100.html>

Artikel „Tomaten aus Konflikt-Gebiet: Detailhändler verschleiern Herkunft“:

<http://www.srf.ch/konsum/themen/konsum/tomaten-aus-konflikt-gebiet-detailhaendler-verschleiern-herkunft>

Artikel „Konflikttomaten aus der Wüste“: <http://www.taz.de/!5062779>

Tomaten-Quiz (+Auflösung)

Was ist Almeria?

- 1) Eine Hochalm in Österreich, die für ihre Tomaten bekannt ist
- 2) Eine Tomatensorte
- 3) **Eine Region in Südspanien, wo die größten Gewächshausanlagen der Welt stehen**

Wieviele Tomatensorten gibt es?

- 1) **2500**
- 2) 25
- 3) 250

Wann kann man Tomaten in Österreich ernten?

- 1) **Juli bis September**
- 2) November bis Jänner
- 3) März bis Mai

Wo kommen die Tomaten im Winter her?

- 1) **Spanien**

2) Marokko

- 3) Australien

Die Tomate ist ein Nachtschattengewächs. Was heißt das?

- 1) Dass die Mitglieder dieser Pflanzenfamilie nur im nächtlichen Schatten wachsen
- 2) **Dass die Tomate mit der Kartoffel verwandt ist**
- 3) Dass die Tomate nur besonders gut schmeckt, wenn sie in der Nacht geerntet wird

Wo kommt die Tomate ursprünglich her?

- 1) **Aus Peru in Südamerika, denn bereits den Azteken und den Mayas schmeckte die Tomate**

- 2) Aus Grönland, weil das traditionelle Gericht der Inuit Nudeln mit Tomatensauce ist
- 3) Aus China, denn die Asiaten essen den Reis traditionell mit Tomaten

Wie viel Kilogramm Tomaten isst jede Österreicherin und jeder Österreicher im Jahr?

- 1) 1 kg
- 2) **4 kg**
- 3) 10 kg

Zu welcher Jahreszeit kann man Tomaten in Österreich kaufen?

- 1) Im Sommer
- 2) Im Sommer und Herbst
- 3) **Immer**

In Österreich ernten wir 1 Mal im Jahr

Tomaten, nämlich im Sommer. Wie oft werden im spanischen Almeria Tomaten geerntet, die dann ins Ausland verkauft werden?

- 1) 1 Mal im Jahr
- 2) 2 Mal im Jahr
- 3) **3 - 4 Mal im Jahr**

Tomaten aus Österreich werden reif geerntet und gleich bei uns verkauft. Tomaten aus Spanien werden grün geerntet. Warum?

- 1) Weil das eine seltene Sorte ist, die besonders gut schmeckt
- 2) **Weil sie noch Wochen lang mit dem LKW zu uns unterwegs sind. Reif geerntet würden sie verfault bei uns ankommen.**

- 3) Weil nur so der gute Geschmack entsteht

Lösung:

Wenn die SchülerInnen die Antworten richtig erraten haben, bekommen sie 10 Buchstaben, die in richtiger Reihenfolge PARADEISER ergeben.

Wenn das Quiz für die SchülerInnen noch zu schwer ist, können Sie auch einen kleinen Hinweis auf das Lösungswort geben, sodass die Antworten richtig vorgelesen werden können:

So sagt man zu Tomaten in Teilen Österreichs
→ PARADEISER

Quiz-Tomaten



Was ist Almeria?

- 1) Eine Hochalm in Österreich, die für ihre Tomaten bekannt ist **(B)**
- 2) Eine Tomatensorte **(Z)**
- 3) Eine Region in Südspanien, wo die größten Gewächshausanlagen der Welt stehen **(P)**



Die Tomate ist ein Nachtschattengewächs. Was heißt das?

- 1) Dass die Mitglieder dieser Pflanzenfamilie nur im nächtlichen Schatten wachsen **(E)**
- 2) Dass die Tomate mit der Kartoffel verwandt ist **(A)**
- 3) Dass die Tomate nur besonders gut schmeckt, wenn sie in der Nacht geerntet wird **(U)**



Wann kann man Tomaten in Österreich ernten?

- 1) Juli bis September **(A)**
- 2) November bis Jänner **(U)**
- 3) März bis Mai **(E)**



Wo kommt die Tomate ursprünglich her?

- 1) Aus Peru in Südamerika, denn bereits den Azteken und den Mayas schmeckte die Tomate **(D)**
- 2) Aus Grönland, weil das traditionelle Gericht der Inuit Nudeln mit Tomatensauce ist **(K)**
- 3) Aus China, denn die Asiaten essen den Reis traditionell mit Tomaten **(V)**



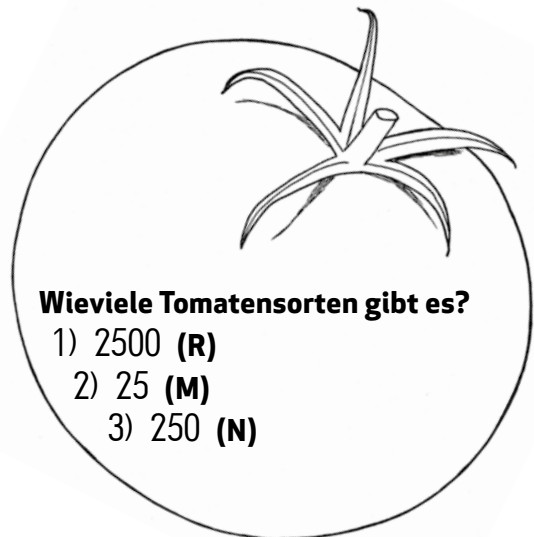
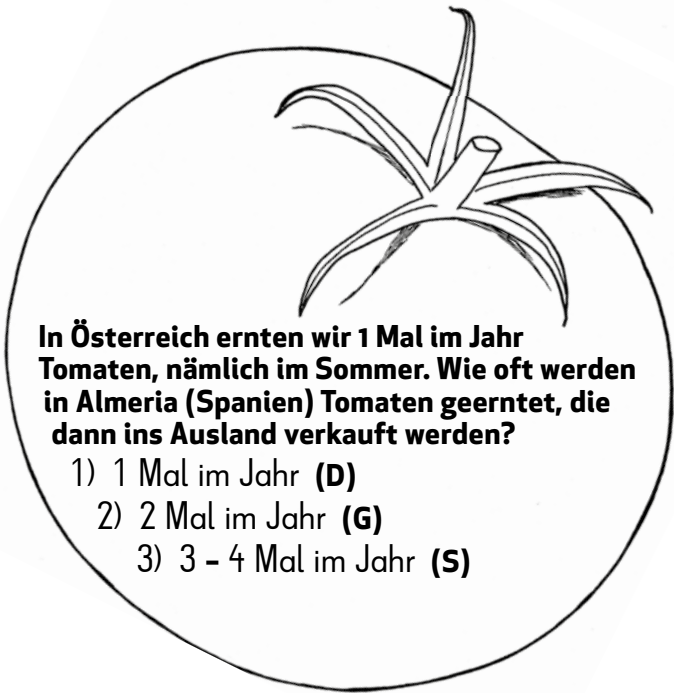
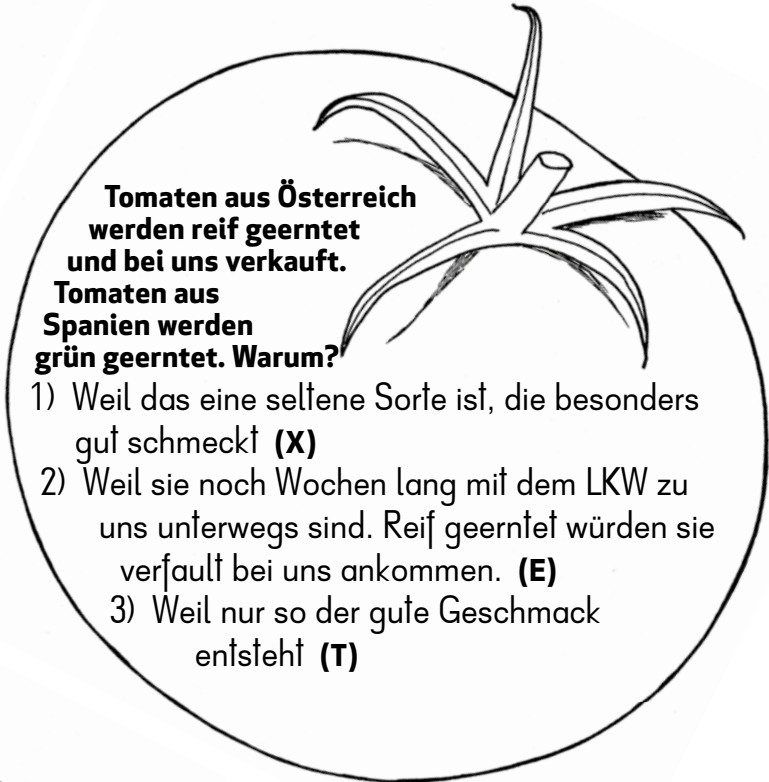
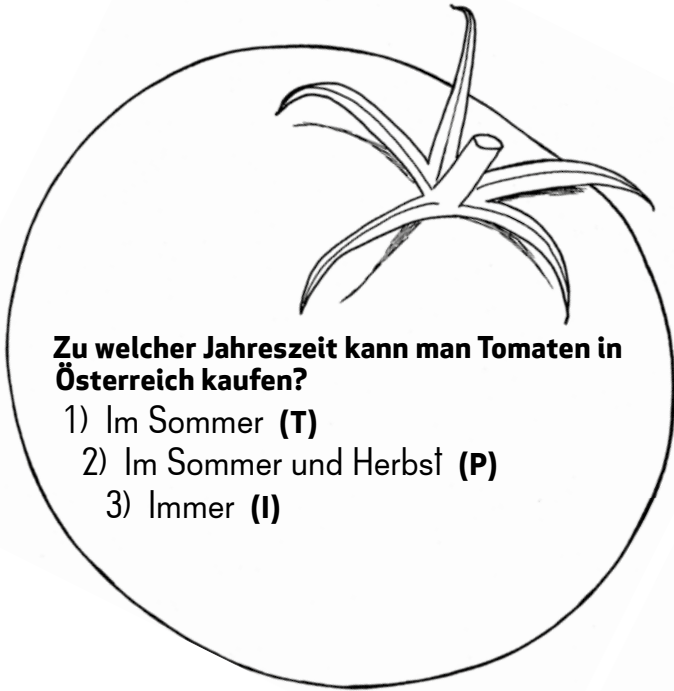
Wo kommen die Tomaten aus unserem Supermarkt im Winter her?

- 1) aus Spanien **(R)**
- 2) aus Marokko **(R)**
- 3) aus Australien **(L)**



Wie viel Kilogramm Tomaten isst jede Österreicherin und jeder Österreicher im Jahr?

- 1) 1 kg **(C)**
- 2) 4 kg **(E)**
- 3) 10 kg **(Z)**



Unbekannte Tomatensorten

Alter der SchülerInnen: 6 – 10 Jahre
Fächer: Sachunterricht, Deutsch
Dauer: 20 Minuten

Übersicht:

Die Tomate ist für die Hälfte der ÖsterreicherInnen das Lieblingsgemüse. Fragt man danach, wie Tomaten aussehen, beschreiben sie die meisten Leute gleich: rund und leuchtend rot. So sehen die Tomaten aus dem Supermarkt auch aus. Aber Tomaten gibt es in vielen verschiedenen Größen, Formen und Farben. 2.500 Sorten sind bekannt. Um einen Beitrag zum Erhalt der Sortenvielfalt zu leisten, gibt dieses Material Einblick in die kuriose Tomatenwelt jenseits der Klassiker und macht Lust auf Unbekanntes.

Lernziele:

- SchülerInnen lernen für sie unbekanntere Tomatensorten kennen.
- Sie erkennen, warum es wichtig ist, die Sortenvielfalt zu erhalten.

Ablauf:

Drucken Sie die großen Tomatenbilder und die Sortenbeschreibungen (+Namen) auf stärkerem Papier aus oder laminieren Sie sie. Es werden vier bis fünf Sets benötigt, je nach Gruppengröße.

Anleitung

Schritt 1 – Tomaten zeichnen

Bitten Sie die SchülerInnen eine Tomate zu zeichnen, möglichst in Originalgröße und Farbe. Anschließend werden die Bilder im Plenum verglichen und anhand dieser oder ähnlicher Fragen ins Thema eingeleitet:

Welche Farben haben die gezeichneten Tomaten, welche Größe?

Vermutlich werden die Tomaten meist rund, rot und ähnlich groß sein.

Warum ist das so? Sehen alle Tomaten gleich aus?

Wie viele Tomatensorten kennt ihr?

Wie viele Tomatensorten gibt es im Supermarkt zu kaufen?

Schritt 2 – Tomatenfotos zuordnen

Es sind weit über 2.500 Sorten bekannt, hinzukommen die unzähligen Sorten von ZüchterInnen, die nie angemeldet wurden und nie einen Namen erhalten haben.

Teilen Sie die Klasse in vier bis fünf Kleingruppen auf, je nach Klassengröße. Um die Vielfalt zu verdeutlichen, bekommt nun jede Gruppe Fotos verschiedenster Tomatensorten. Die SchülerInnen haben nun die Aufgabe, die Sortenbeschreibungen den Tomatenfotos zuzuordnen.

Schritt 3

Gemeinsam im Plenum wird dann die Auflösung gemacht und besprochen. Falls die Übung als Teil eines Stationenbetriebes genutzt wird, kann ein Lösungsblatt in einem Umschlag zur Selbstkontrolle genutzt werden.

Schritt 4

Besprechen Sie mit den SchülerInnen gemeinsam, welche Sorten sie witzig oder komisch finden und welche sie gerne mal probieren würden. Oder aber, warum die SchülerInnen einige Sorten nicht probieren würden (Vielleicht weil sie in Form und Farbe nicht an eine Tomate erinnern oder „unappetitlich“ aussehen...).

Reflexion

Das Klassengespräch geht dann in eine gemeinsame Reflexion über die Vorteile der Sortenvielfalt über (siehe Infobox).

Was ist biologische Vielfalt?

Unter biologischer Vielfalt verstehen wir die Vielfalt an lebenden Organismen aller Art.

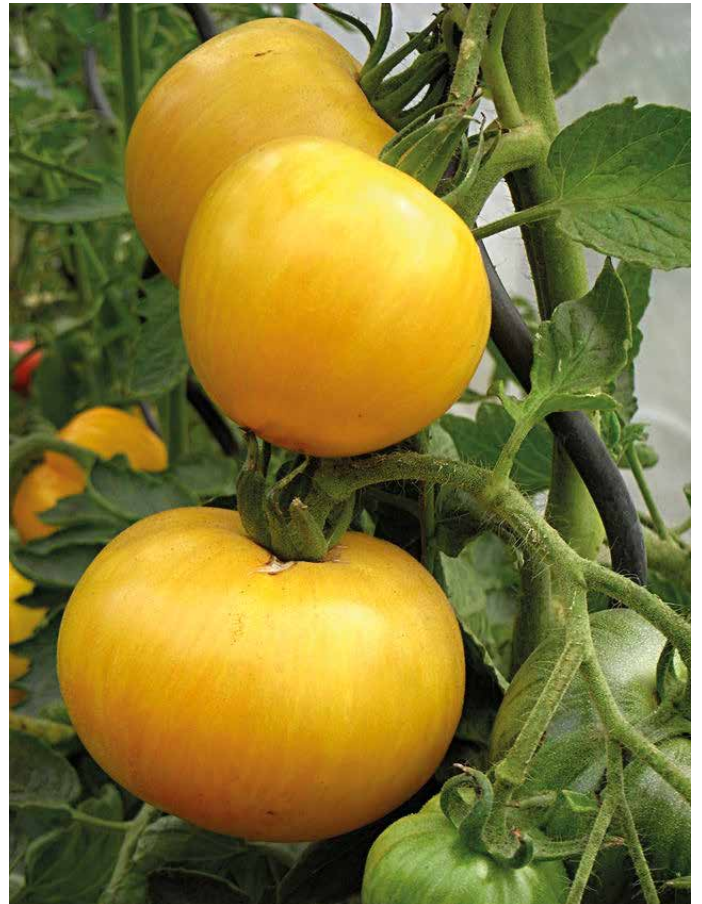
Dazu gehört die Vielfalt der Arten (die Zahl verschiedener Tier- und Pflanzenarten), aber auch die Vielfalt innerhalb einer Art.

Im landwirtschaftlichen Bereich ist letzteres gleichbedeutend mit der Vielfalt an Sorten. Durch die moderne Wirtschaftsweise und die industrialisierte Landwirtschaft sind sowohl die Arten-, als auch die Sortenvielfalt stark bedroht.

Wozu brauchen wir biologische Vielfalt? Und warum ist ihr Verlust ein Problem?

- **Ökologische Perspektive:** Biologische Vielfalt trägt dazu bei, Ökosysteme widerstandsfähig zu erhalten, denn sie sichert vielfältiges genetisches Potential, um sich an verändernde Umweltanforderungen anzupassen. Bsp.: Mitte des 19. Jahrhunderts führte die Kartoffelfäule in Irland zu verheerenden Hungersnöten. Damals wurden in Irland nur drei Kartoffelsorten angebaut, die genetische Vielfalt war zu gering, um dem Pilz Resistenzen entgegenzusetzen. Der Pilz konnte sich schnell ausbreiten und vernichtete ganze Ernten. Mindestens eine Million Menschen starb an den Folgen des Hungers, rund 1,5 Millionen Menschen mussten auswandern. Besonders in Zeiten des Klimawandels wird der Biodiversität ein wichtiger Stellenwert eingeräumt, da sie zur Anpassungsfähigkeit der Ökosysteme an die Folgen des Klimawandels beiträgt. So kann in der Landwirtschaft auf Sorten zurückgegriffen werden, die etwa mehr Hitze oder größere Trockenheit aushalten.
- **Ökonomische und gesundheitliche Perspektive:** Biodiversität hat wirtschaftliche Bedeutung. So gewinnt etwa die Pharmaindustrie Wirkstoffe aus Pflanzen, immer neue Möglichkeiten der Nutzung werden entdeckt. Viele bislang unerforschte Arten bergen großes Potential an möglichen Heilmitteln.
- **Wissenschaftliche Perspektive:** Biologische Vielfalt dient als Forschungsgrundlage. Lebensmittel-, Arzneimittel- und industrielle Forschung profitieren von der Vielfalt. Einzelne Fähigkeiten von Pflanzen oder Tieren dienen als Vorlage für technische Innovationen, wie z.B. der Lotuseffekt: die schmutzabweisende Oberflächenstruktur der Lotusblume wurde erforscht und künstlich nachgebildet (z.B. für Häuserfassaden).
- **Kulturelle und ethische Perspektive:** Auch abseits von ökonomischen und ökologischen Zwecken: Vielfalt ist ein Wert an sich und macht unseren Planeten bunt und interessant. Jede verlorene Art, jede verschwundene Sorte ist ein Verlust.

Tomaten-Fotos







Auflösung



Andenhorn

- rote Paprikatomate
- die dünne Schale lässt sich leicht abziehen
- Bauernsorte aus den Anden (= Gebirge in Südamerika)



Azoychka Yellow

- gelbe Fleischtomate
- schmeckt würzig und leicht nach Zitrone
- Herkunft: Russland



Giant Zebra

- grün-orange gestreifte XXL-Fleischtomate
- außergewöhnlich würzig
- Pflanze trägt besonders lange Früchte
- sie ist die schönste "Zebra-Tomate"



Green Sausage

- grün-gelb gestreifte Flaschentomate
- kaum saftig
- eignet sich zum süß-sauren Einlegen



Grüne von Helarios

- gelb-grüne Fleischtomate
- die Früchte haben Kerben
- buschig wachsend, auffallend viele Früchte



Heidi

- kleine, leuchtend rote, eiförmige Flaschentomate
- mild-aromatisch und gute für Saucen geeignet
- Herkunft: Westafrika



Katinka

- orange Cocktailtomate mit vielen Früchten
- sehr süß
- eine der besten Cocktailtomaten



Power`s Heirloom

- gelbe, dickbauchige Flaschentomate
- die süß-aromatische Tomate mag es sehr warm
- historische Sorte aus Virginia (USA)



Striped Roman

- rot-gelb gestreifte Flaschentomate mit langgezogener Spitze
- mild-aromatisch



Tlacolula Ribbed

- pinkrosa Fleischtomate mit tiefen Kerben, beutelförmig,
- teilweise hohl, deshalb eignet sie sich zum Füllen
- Herkunft: Mexiko



Tiny Tiger

- rot-gelb gestreifte Cocktailtomate
- wüzig-aromatisch
- Herkunft: Indien



Yellow Ruffled

- gelbe Paprikatomate mit wenigen großen Kerben
- mild-aromatisch,
- hat wenig Kerne und ist hohl
- sehr seltene Sorte

Quelle:

www.tomatenadel.de

Wo kommt das Gemüse im Winter her?

Alter der SchülerInnen: 6 – 10 Jahre
Fächer: Sachunterricht, Deutsch
Dauer: 20 Minuten

Übersicht:

Die Ansprüche von uns KonsumentInnen sind hoch: wir möchten frisches, gut aussehendes Gemüse und Obst, täglich verfügbar, 365 Tage im Jahr. Aber Tomaten wachsen in Österreich nun mal nicht im Winter. Was also tun? Meist wird Gemüse aus warmen Ländern in großen Mengen importiert. Und so lesen sich die Herkunftsetiketten in den Supermärkten wie die Wunschliste von Weltreisenden: Chile, Südafrika und Ägypten. In diesem Unterrichtselement gehen die SchülerInnen selbst auf Entdeckungsreise durch die Welt und erforschen, woher die Tomaten, Erdbeeren und Weintrauben im Winter eigentlich kommen.

Material:

Politische Weltkarte, stumm, z.B. hier zum Download:
http://www.schulatlas.com/2014/menue/stummekarte/stk_welt.html
 Verpackungen von verschiedenem Gemüse und Obst aus verschiedenen Herkunftsländern;
 Weltkarten;

Lernziele:

- Die SchülerInnen erfahren, dass viele Lebensmittel aus fernen Teilen der Welt kommen und einen langen Transportweg hinter sich haben.
- Sie können sich auf der Weltkarte orientieren.

Ablauf:

Vorbereitung

Sammeln Sie Verpackungen von Gemüse und Obst, auf denen die Etiketten gut zu lesen sind und die möglichst aus unterschiedlichen Ländern kommen. Gut geeignet sind Weintrauben (Chile, Südafrika), Tomaten (Marokko), Gurken (Spanien), Birnen (Neuseeland), Zwiebeln (Ägypten) etc.

Kopieren Sie die stumme Weltkarte in entsprechender Anzahl.

Anleitung

Schritt 1

Teilen Sie die Gruppe in vier bis fünf Kleingruppen auf. Jede Gruppe bekommt eine große Weltkarte, Verpackungen und ausreichend Arbeitsblätter (Karte).

Schritt 2

Die SchülerInnen haben nun die Aufgabe auf den Etiketten der Verpackungen heraus zu finden, woher dieses Gemüse kommt. Anschließend suchen Sie das Land auf der Karte und markieren es farblich auf ihrer eigenen kleinen Weltkarte. Wenn möglich sollte der Name des Landes und die Gemüsesorte daneben geschrieben werden.

Reflexion

Besprechen Sie mit den SchülerInnen im Plenum diese oder ähnliche Fragen:

Warum wird das Gemüse dort angebaut?

Wie kommt es zu uns nach Österreich?

Gäbe es Möglichkeiten, auch in Österreich im Winter frisches Gemüse zu ziehen?

Was heißt eigentlich „ein Gemüse hat Saison“?

Tipp

Stöbern Sie im Winter in verschiedenen Supermärkten nach „weit entferntem“ Gemüse und Obst – alles ist möglich. Aber vergewissern Sie sich, dass es durchaus einen Unterschied macht, ob Sie Gemüse nehmen, das es auch bei uns gibt (Gurken, Tomaten etc.) oder ob Sie zu Obst und Gemüse greifen, das tendenziell nur dort wächst und bei uns nicht angebaut werden kann (Bananen, Mangos usw.). Die Diskussion ist dann eine etwas andere. Auch möglich, aber mit einem anderen Fokus.

Infobox

Tomaten aus Spanien oder aus Österreich?

Kommt drauf an, wann! Grundlegend ist es gesünder und nachhaltiger, Gemüse und Obst der Saison aus biologischer Landwirtschaft und möglichst regional zu beziehen. Wer aber auf Tomaten auch im Winter nicht verzichten will, bleibt im Zwiespalt: In ökologischer Hinsicht hat eine in Wien-Simmering gezogene Tomate einen größeren ökologischen Fußabdruck, weil dabei 2,5 bis drei Mal so viel Kohlendioxid freigesetzt wird wie bei einer aus Almería. Denn die Wiener Tomatenglashäuser müssen im Winter beheizt werden. Dafür muss in Spanien kostbares Grundwasser zur Bewässerung heraufgepumpt werden. Betrachtet man aber die sozialen Aspekte, hat die Wiener Gewächshautomate wieder die Nase vorn. ArbeiterInnen haben Kollektivverträge und die Arbeiterkammer kann bei Verstößen gegen Richtlinien Gegenmaßnahmen erzwingen.

Informationen zu Gemüse aus Spanien und Marokko finden Sie in der Infobox auf S. 5f

Quellen:

derstandard.at/1244116974131/Tomaten-aus-Almeria-koennen-umweltfreundlicher-sein-als-die-aus-Wien



Mein Saisonkalender

Alter der SchülerInnen: 6 – 10 Jahre
Fächer: Sachunterricht, Deutsch
Dauer: 20 Minuten

Übersicht:

In Österreichs Supermärkten kann man Tomaten, Paprika, Erdbeeren, Himbeeren und viele andere Gemüse- und Obstsorten das ganze Jahr über kaufen. Egal ob Sommer oder Winter, der Handel gibt KundInnen die Illusion, dass diese Produkte das ganze Jahr auf unseren Feldern wachsen. Dabei bietet jede Jahreszeit ihre besonderen Früchte, auch der Winter. Ökologisch und sozial nachhaltig wäre es also, die saisonale Küche Österreichs wieder mehr kennen und schätzen zu lernen.

Lernziele:

- Die SchülerInnen lernen, dass es fast das ganze Jahr über Obst und Gemüse aus Österreich gibt und dass sich die Sorten nach Jahreszeit unterscheiden.
- Die SchülerInnen begreifen, dass das Essen ohne Rücksicht auf die Jahreszeit Auswirkungen auf Umwelt und Menschen in Österreich und im globalen Süden hat.

Ablauf:

Vorbereitung

Kopieren und zerschneiden Sie die Gemüse-Kärtchen, je nach Gruppengröße, kopieren Sie vier bis fünf Sets. Kopieren Sie den leeren Saisonkalender und die Bilder-Liste des Gemüses/Obstes (Arbeitsblatt 1) in entsprechender Zahl. Jede/r SchülerIn bekommt insgesamt 2 Kopien (1 x Saisonkalender und 1 x Bilder-Liste). Außerdem werden Klebestifte und Scheren gebraucht.

Anleitung

Schritt 1

Teilen Sie die Klasse in vier bis fünf Kleingruppen. Jede Gruppe bekommt nun ein Set Gemüse-Kärtchen. Zusätzlich bekommt jede/r Schüler/in das Arbeitsblatt 1 und einen leeren Saisonkalender. Sorgen Sie dafür, dass an allen Tischen ausreichend Scheren und Klebestifte vorhanden sind.

Schritt 2

Die SchülerInnen haben jetzt die Aufgabe, gemeinsam die Kärtchen zu lesen und herauszufinden, welches Gemüse wann in Österreich geerntet = im Supermarkt aus Österreich erhältlich ist. Wissen sie die Zeiträume, schneidet jede/r SchülerIn das Gemüse aus dem Arbeitsblatt 1 aus und klebt es in die entsprechenden Monate der Erntezeit.

Schritt 3

Nachdem alle SchülerInnen ihren Kalender fertig haben, beginnen Sie mit der Reflexion:

Es gibt dieses Gemüse/Obst auch außerhalb der Erntezeit in Österreich, woher kommen die Sachen?

Wie wird das Gemüse/Obst dort angebaut?

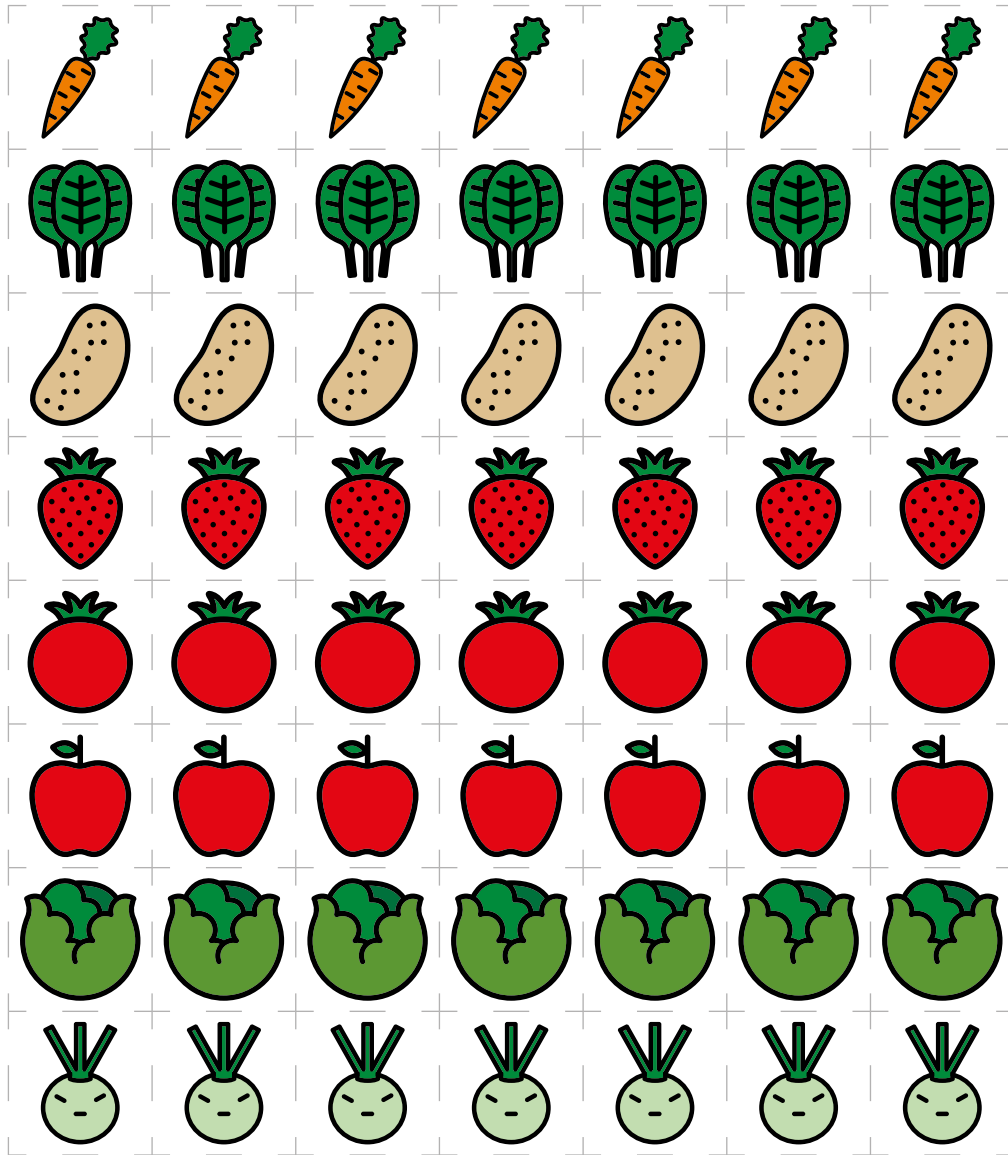
Wie kommt es zu uns?

Wie kann es sein, dass es nach vielen Tagen/Wochen des Transports noch nicht schimmelig hier ankommt?

Tipp

Sie können den Kalender auch noch um beliebig viele Sorten erweitern. Sie können auch einen großen Klassen-Kalender erstellen, wo in die einzelnen Monaten Bilder geklebt werden, welches Gemüse und Obst gerade Saison hat. Dort könnten auch vergessene Sorten Platz finden, wie Pastinaken oder Topinambur. Ein großer Saisonkalender, der als Dekoration in der Klasse bleibt, kann genutzt werden, um bei gemeinsamen Kochaktivitäten (z.B. „gesunde Jause“) nachzuschauen, welches Obst oder Gemüse gerade Saison hat.

Arbeitsblatt 1



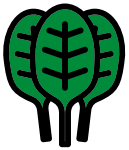
© Simon Graf / Noun Project

Mein Saisonkalender – Was wächst wann in Österreich?

Gemüse/Obst	Januar	Februar	März	April	Mai	Juni	Juli	August	September	Oktober	November	Dezember

Obst- und Gemüse-Kärtchen

Spinat



Kommt ursprünglich aus Asien. Sollte man nach dem Ernten rasch essen. Man

kann ihn aber auch gut einfrieren. Dann ist er bis zu 10 Monate haltbar. In Österreich wird Spinat von März bis Juni geerntet.

Kohlrabi



Das Gemüse ist wegen seines süßen Geschmacks beliebt. Es gibt ihn in weiß

und blau. Die Kohlrabi-Blätter haben einen doppelt so hohen Gehalt an Vitamin C als die Knolle. Er wird von von Mai bis Oktober geerntet.

Erdbeere



Die rote Frucht ist mit der Rose verwandt. Außerdem sind ihre Früchte botanisch

gesehen keine Früchte, sondern Nüsse. Die Nüsse sind als grüne Punkte auf der roten Frucht gut zu erkennen. Reif sind sie bei uns von Mai bis in den Juli.

Kartoffel



Die vielseitige Knolle macht seit vielen Jahrhunderten die Menschen satt. Sie ist

unkompliziert im Anbau und lässt sich mehrere Monate aufbewahren. Am besten im Dunkeln und bei 7 Grad. Die Erntezeit ist von Mai bis Oktober.

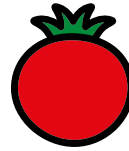
Karotte



Karotten essen die Menschen schon seit langer Zeit. Sie stammt ursprünglich aus Asien.

Karotten gibt es in unterschiedlichsten Formen und Farben, lila, gelb, weiß und auch dunkelblaue Sorten gibt es. Sie wird bei uns zwischen Juni und Oktober geerntet.

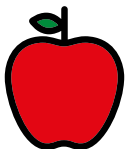
Tomate



Wegen ihrer Farbe und Form wurde die Tomate früher Paradiesapfel genannt. Daher

kommt das österreichische Wort „Paradeiser“ für die Tomate. Egal ob auf dem Balkon oder im Garten, von Juli bis September ist in Österreich Tomaten-Erntezeit.

Apfel



Der Apfel ist mit der Rose verwandt! Außerdem ist er das beliebteste Obst der

Österreicherinnen und Österreicher. Im dunklen und kühlen Keller kann man ihn für viele Monate lagern und so auch im Winter Äpfel essen. Geerntet wird von August bis November.

Kohlsprossen



Dieses Gemüse braucht Minusgrade, damit es richtig gut schmeckt. Denn durch die

niedrige Temperatur werden die Röschen süßer. Geerntet werden sie im November bis Dezember, jedoch kann man sie kühl einige Wochen lagern.

Mein Ketchup erzählt ...

Alter der SchülerInnen: 7 – 10 Jahre

Fächer: Deutsch, Sachunterricht

Dauer: 20 - 30 Minuten

Übersicht:

Würstel, Pommes, Nudeln oder Käsebrötchen: Echte Fans essen fast alles mit Tomatenketchup. Doch die wenigsten wissen, woher Ketchup eigentlich kommt oder welche Inhaltsstoffe sich darin befinden.

Lernziele:

- Die SchülerInnen erfahren mehr über die Herkunft und Zusammensetzung von Lebensmitteln.

Ablauf:

Vorbereitung

Für das Spiel „1,2 oder 3“ nehmen Sie drei Stück härteres Papier oder Karton und zeichnen Sie jeweils die Nummern 1,2 oder 3 darauf. Halten Sie die Fragen mit den Antworten bereit.

Für den zweiten Teil des Materials, kopieren Sie den Text für Ihre SchülerInnen.

Anleitung

Schritt 1

Bereiten Sie das Klassenzimmer/den Raum vor, indem Sie die Tische und Stühle beiseiteschieben, um Platz in der Mitte zu schaffen. Lassen Sie die SchülerInnen an einem Ende des Raumes zusammenfinden. Am anderen Ende legen sie die drei Kartons mit den Nummern in genügend Abstand auf den Boden.

Optional können Sie jetzt ankündigen, dass die SchülerInnen mit den meisten richtigen Antworten eine kleine Belohnung erhalten.

Schritt 2

Lesen Sie nun die erste Frage laut vor, und anschließend die drei Antwortmöglichkeiten. Jede/r SchülerIn entscheidet für sich selbst, indem er/sie sich zur Nummer 1, 2 oder 3 stellt.

Schritt 3

Lösen Sie die Frage auf und bitten die SchülerInnen sich wieder nach hinten zu begeben. Fahren Sie fort mit der nächsten Frage.

Schritt 4

Kommen Sie anschließend mit den Kindern in einem Sitz/Sesselkreis zusammen. Verteilen Sie Kopien des Textes „Mein Ketchup erzählt“ und lesen Sie gemeinsam mit den SchülerInnen den Text, der mehr Aufschlüsse über die eben gestellten Fragen gibt.

Ketchup - 1,2 oder 3

Welches von den folgenden drei Nahrungsmitteln ist im Ketchup enthalten?

- 1) Käse
- 2) **Essig**
- 3) Karotten

Woher stammt der Name „Ketchup“?

- 1) aus Afrika
- 2) **aus Asien**
- 3) aus Amerika

Was bedeutet „Ketchup“ ursprünglich?

- 1) **Soße**
- 2) Brei
- 3) Tomate

Wo wurden erstmals Tomaten dem Ketchup beigelegt?

- 1) In Deutschland
- 2) **in den USA**
- 3) in Indonesien

Wie ist die Tomate aus ihrer Ursprungsregion in Südamerika auf unseren Tisch gekommen?

- 1) Zugvögel haben die Samen gefressen und auf ihrer Reise nach Europa dort verbreitet. So sind die ersten Tomatensamen schon vor tausenden von Jahren zu uns gewandert.
- 2) **Als die ersten Europäer nach Amerika reisten, lernten sie dort verschiedene Pflanzenarten kennen, so auch die Tomate, und brachten sie bei ihrer Rückreise mit nach Europa.**
- 3) Ähnlich wie Algen und Seegrass an der Wasseroberfläche der Weltmeere treiben, so konnten auch verschiedene Gräser und unter anderem auch die Tomate über das Meer zu Europas Küsten wandern.

Mein Ketchup erzählt ...

Hallo, darf ich mich vorstellen? Ich bin deine Ketchup-Flasche! Du hast dich sicher schon gefragt, wie ich hergestellt werde und woher ich komme. Heute möchte ich ein bisschen davon erzählen ...

Über meine Herkunft streiten sich die Wissenschaftler noch. Manche meinen, ich stamme aus Indonesien, das ist ein Land in Südostasien. Andere behaupten China sei meine Heimat. Dort gibt es schon seit langer Zeit eine Soße aus Sojabohnen, die die Menschen in China zu Fisch und Geflügel essen. In dieser Soße sind aber gar keine Tomaten enthalten. Sie wird dort „Ketsiap“ genannt. Vielleicht eine Cousine von mir? Noch bleibt meine Herkunft also ein Geheimnis.

Die Tomaten kamen erst im Jahr 1812 zu mir. In einem englischen Kochbuch aus dieser Zeit gibt es ein Rezept von mir und den Tomaten. Vor allem die Menschen in den USA haben sich dann schnell in mich verliebt. Ach, war das eine schöne Zeit!

Bald gab es mich überall in Flaschen zu kaufen, in verschiedenen Größen und Farben. Und natürlich in verschiedenen Geschmäckern! Denn nicht alle verwenden das gleiche Rezept.

Was aber natürlich überall hinein gehört, sind Tomaten! Aber auch Essig, Salz, Gewürze und leider auch Zucker. Ich habe gehört, der ist nicht so gut für eure Zähne und Gesundheit, vor allem wenn ihr zu viel davon esst.

Probiert mal selbst, Ketchup zu kochen! Das macht sicher Spaß!

Ich muss jetzt wieder zurück in den Kühlschrank, sonst wird mir viel zu heiß! Bis bald!

Hier seht ihr, wo Südostasien auf dem Globus liegt!



Zucker im Ketchup?

Alter der SchülerInnen: 6 – 10 Jahre

Fächer: Sachunterricht

Dauer: 15 Minuten

Übersicht:

Ketchup ist für viele Menschen und vor allem für Kinder nicht vom Speiseplan wegzudenken. Herkömmliche Ketchup-Sorten enthalten jedoch neben Konservierungsstoffen und künstlichen Aromen auch viel Zucker.

Lernziele:

- Die SchülerInnen erfahren, wie viel Zucker sich in verschiedenen Fertigprodukten versteckt, auch in jenen, die wir gar nicht als süß wahrnehmen.

Ablauf:

Vorbereitung

Bilder auf härterem Papier oder Karton in Farbe ausdrucken und laminieren. Schneiden Sie die Produkte und Würfelzuckerbilder einzeln aus. Jede Kleingruppe bekommt ein Bilder-Set.

Anleitung

Schritt 1

Jede Kleingruppen (2-4 SchülerInnen) bekommt nun je ein Bilder-Set. Sie sollen selbst entscheiden, welches Produkt wie viele Würfelzucker enthält und durch Zuordnen der Bilder zu den passenden Würfelzuckermengen ihre Entscheidungen festhalten. (Anstatt der Kärtchen mit den Würfelzuckerangaben können selbstverständlich auch echte Würfelzucker verwendet werden. Dadurch wird die Übung noch anschaulicher.)

Schritt 2

Gehen Sie mit den SchülerInnen im Plenum die Auflösung durch. Dabei können Sie auch noch weitere Nahrungsmittel besprechen.

Auflösung

1 Liter Coca Cola:	40 Stück Würfelzucker
400 g Nutella:	78 Stück Würfelzucker
75 cl Tomatenketchup:	61 Stück Würfelzucker
1,5 Liter Orangensaft:	40 Stück Würfelzucker
1 Tiefkühlpizza:	8 Stück Würfelzucker
375 g Cornflakes:	11 Stück Würfelzucker

Reflexion

Was hat euch am meisten verwundert?

Bei welchen Produkten hättet ihr mehr oder weniger Zucker erwartet?

Warum glaubt ihr, wird so viel Zucker verwendet?

Ideen für weiterführende Unterrichtseinheiten

Übermäßiger Zuckergenuss und seine Folgen. Alternativen besprechen – Tomatenketchup selber kochen – siehe Rezept im Anschluss.

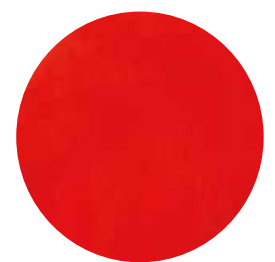
Infobox

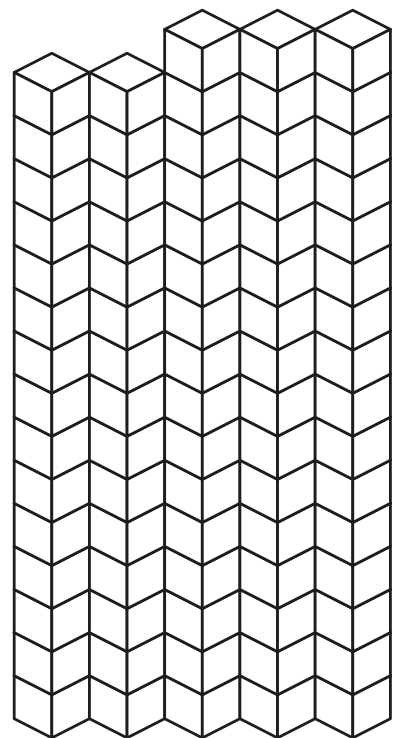
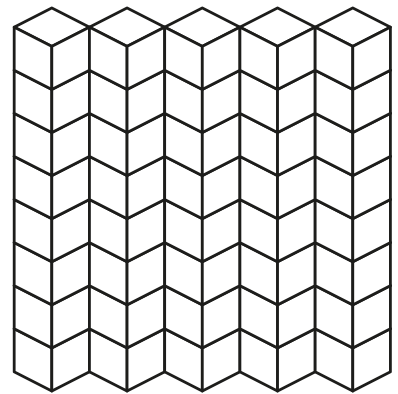
Zucker ist in vielen industriell verarbeiteten Nahrungsmitteln ein wichtiger Inhaltsstoff geworden. In den vergangenen Jahrzehnten hat sich unser Zucker-Konsum erheblich gesteigert. Die folgenden ausgewählten Produkte sind Zeugen dafür.

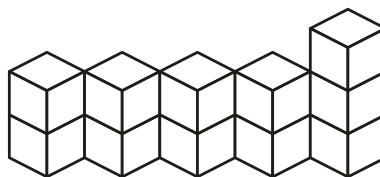
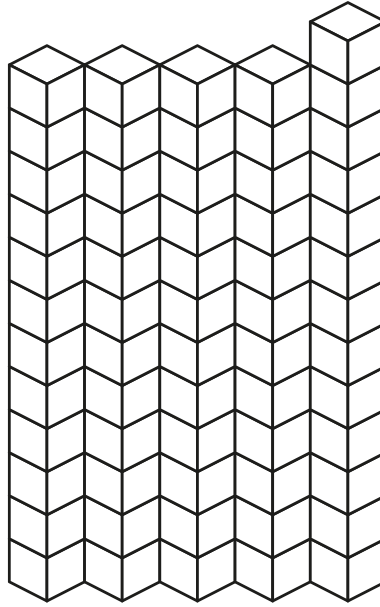
Abhängig von Marke und Größe der Produkte schwanken die Angaben des Zuckergehaltes. Die angegebenen Würfelzuckerwerte sind somit nur ungefähre Richtwerte. Bio-Tomatenketchup enthält meist nur halb so viel Zucker. Gemeinsam mit den Kindern können die Nährwertangaben auf einzelnen Lebensmittelpackungen erforscht werden.

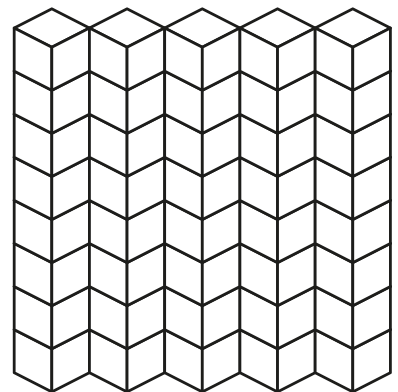
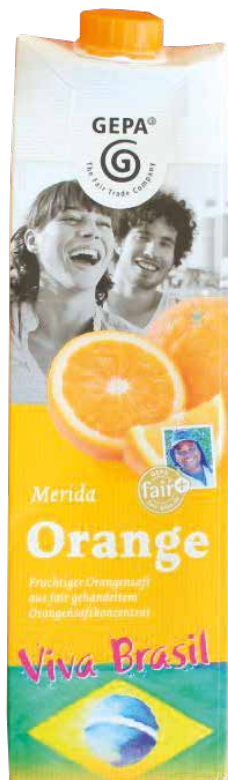
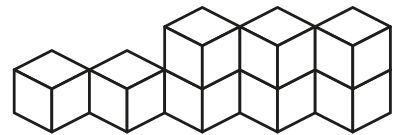
Quelle:

<https://de.sott.net/article/1507-Volksdroge-So-viel-Zucker-steckt-in-Lebensmitteln>









Ketchup selbst gemacht!

Alter der SchülerInnen: 6 – 10 Jahre

Fächer: Sachunterricht

Dauer: 50 Minuten

Übersicht:

Vor dem Einzug großer Marken in die Tomatenketchup-Regale der Supermärkte, wurde die rote Soße von vielen Menschen zu Hause selbst gekocht. Dieses Rezept wurde speziell für Kinder entwickelt und erprobt, mit möglichst wenig Zucker und einfach zum Ausprobieren.

Lernziele:

- Die SchülerInnen lernen, dass Ketchup auch selbst hergestellt werden kann.
- Den SchülerInnen können in der Gruppe gemeinsam eine Aufgabe lösen.

Ablauf:

Vorbereitung

Kopieren Sie für alle SchülerInnen das Rezept, bzw. eines pro Gruppe auf härterem Papier. Stellen Sie die Zutaten und Geräte bereit. Die Schulküche oder eine mobile Herdplatte im Raum eignen sich am besten. Bitten Sie alle SchülerInnen am Vortag ein kleines verschraubbares Glas (leeres Marmeladenglas oder ähnliches) mitzubringen.

Anleitung

Schritt 1

Teilen Sie die SchülerInnen in Kleingruppen (2 – 4 Kinder pro Gruppe) und verteilen Sie die Rezepte an die Gruppen.

Schritt 2

Die SchülerInnen beginnen nun unter Ihrer Anleitung mit dem Kochen. Holen Sie sich eventuell noch eine zweite Aufsichtsperson zur Hilfe, wenn dies möglich ist. (Am besten erfolgt das Kochen im Rahmen eines Stationenbetriebes, da ansonsten zu viele Herdplatten gebraucht würden.)

Schritt 3

Probieren Sie zusammen das Ketchup und teilen Sie es in kleine Gläser auf, sodass alle SchülerInnen etwas davon mit nach Hause nehmen können.

Ketchup selbst gemacht!

Du brauchst:

- 500 ml passierte Tomaten (achte auf das EU-Bio Siegel)
- Eine kleine Zwiebel
- 50 g Staubzucker
- 20 ml milden Essig (am besten eignet sich Apfelessig)
- Eine Prise Salz
- Eine Prise Pfeffer
- Gläser (oder eine Flasche), in die du das Ketchup füllen kannst

Zubereitung:

Schneide die Zwiebel ganz, ganz klein. Danach gib die Zwiebel und die Tomatensauce in einen Kochtopf und lass es bei mittlerer Hitze köcheln. Als nächstes gibst du Zucker, Essig, Salz und Pfeffer dazu. Koste ob es dir schmeckt. Als letzten Schritt lässt du das fast fertige Ketchup so lange leicht köcheln (ca. 20 Minuten), bis es die richtige Konsistenz hat.

Ganz wichtig: Nicht aufs Umrühren vergessen, damit es nicht anbrennt!

Danach das Ketchup in die Gläser oder eine Flasche füllen und abkühlen lassen.

Guten Appetit!



Weitere Materialhinweise

Zahlreiche Unterrichtsmaterialien und Hintergrundliteratur finden Sie in der Südwind-Bibliothek in Ihrer Region! Adressen und Öffnungszeiten finden Sie auf der nächsten Seite und unter: www.suedwind.at

Das Tomatenfest

Satomi Ichikawa: Matthias-Film, Stuttgart 2013, 40 S.
Ein Tomatenpflänzchen aus dem Supermarkt findet bei Hana ein neues Zuhause. Sie hegt, pflegt und beschützt es. Sogar in die Ferien zu ihrer Oma muss die Tomatenpflanze mit. Dort pflanzen sie sie in den Gemüsegarten und bald sieht Hana erste kleine Tomatenkugeln. Dieses Bilderbuch zeigt Kindern, dass Tomaten nicht im Supermarkt wachsen und vermittelt die Freude, die es macht, eigene Pflanzen zu pflegen und sogar etwas zu ernten.

Warum wächst Schokolade nicht auf Bäumen?

Vorlesegeschichten rund ums Essen

Susanne Orosz: Dressler, Hamburg 2013, 123 S.

Kaum zu glauben: Aus kleinen, grünen Bällchen werden tatsächlich Tomaten. Es gibt eine Wunderpille namens Erbse. Und selbstgemachte Nudeln können manchmal wie Schubänder aussehen. Diese Vorlesegeschichten mit Kochtipps und Hintergrundinfos machen Lust aufs Probieren, Kochen, Backen und selber Pflanzen.

Die Landwirtschaft in aller Welt - für Kinder erzählt

Élise Rousseau: Knesebeck, München 2007, 73 S.
Ein Streifzug durch die Landwirtschaft in aller Welt. Landwirtschaft - dabei denken wir an Lebensmittel, Lieblingstiere und vielleicht noch ein paar spannende Urlaubstage auf dem Bauernhof. Aber wie kommen Eier und Milch eigentlich auf unseren Frühstückstisch? Wann ernten die Bauern in China ihren Reis und die Franzosen ihre Weintrauben? In welcher Höhe wächst eigentlich Kaffee? Diese und viele weitere Fragen um die Landwirtschaft auf der ganzen Welt beantwortet dieses Buch anhand von ansprechenden Fotografien.

Alles über Obst und Gemüse: Mit Kürbis und Co. durch die Jahreszeiten

Pascale Hédelin: Esslinger, Esslingen 2007, 37 S.

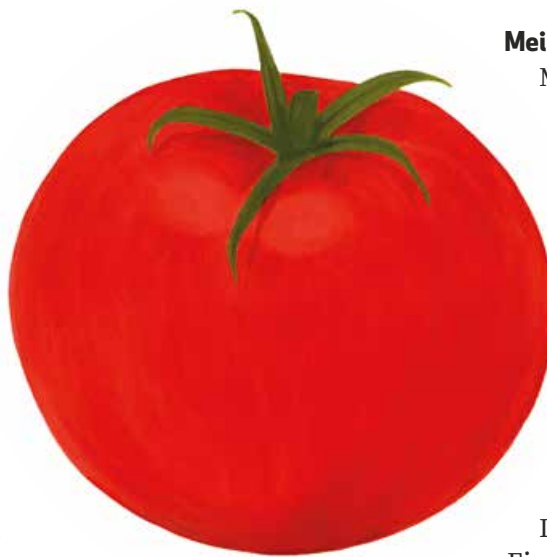
Was ist der Unterschied zwischen Obst und Gemüse? Und was versteht man genau unter Fruchtgemüse? Das Buch vermittelt Kindern grundlegenden Informationen über unterschiedliche Obst- und Gemüsesorten. Quer durch alle Jahreszeiten können sie den Weg von exotischen und heimischen Früchten von der Saat über die Ernte bis zum Marktstand verfolgen.

Meine große Gartenküche

Marion Söffker: Parabel, Schwäbisch Hall, 101 S.

Dieser Sammelband ist prallgefüllt mit Gartentipps, Rezepten und Spielvorschlägen für das ganze bunte Gartenjahr. Hier erfahren Kinder nicht nur, welches Obst und Gemüse bei uns wann Saison hat, sondern auch wie sie Erbsen, Kresse oder Chicorée selbst anbauen können und wie sich daraus kinderleicht lauter Lieblingsgerichte zaubern lassen.

Ein liebevoll ausgestattetes Mitmach-Buch für große und kleine Kinder.



Materialpaket DaZ: Obst und Gemüse

Birgit Kraft: Lernbiene, Saulgrub 2009

Lernpaket im PDF und Word-Format für den DaZ-Unterricht mit Spielen und Arbeitsblättern rund ums Thema Obst und Gemüse. Wie heißen die verschiedenen Sorten? Wie fühlen sie sich an? Wie riechen sie? Wie schmecken sie? Mit den vorliegenden Materialien können offene Lernszenarien gestaltet werden, die zur vielfältigen Auseinandersetzung mit Sprache auffordern und ein Lernen mit vielen Sinnen ermöglichen.

Südwind in Ihrer Nähe

Aktuelle Informationen zu allen Bildungsangeboten von Südwind finden Sie unter:
www.suedwind.at

Südwind Vorarlberg

Radetzkystraße 3
6850 Dornbirn
Tel.: 05572 297 52
suedwind.vbg@suedwind.at

Südwind Oberösterreich

Südtirolerstr. 28
4020 Linz
Tel.: 0732 79 56 64
suedwind.ooe@suedwind.at

Südwind Steiermark

Annenstraße 29, 3. Stock
8020 Graz
Tel.: 0316 22 51 77
suedwind.stmk@suedwind.at

Südwind Tirol

Leopoldstrasse 2
6020 Innsbruck
Tel.: 0512 58 24 18
suedwind.tirol@suedwind.at

Südwind Salzburg

Ulrike-Gschwandtner-Str. 5, 2. Stock
5020 Salzburg
Tel.: 0662 82 78 13
suedwind.sbg@suedwind.at

Südwind Wien

Laudongasse 40
1080 Wien
Tel.: 01 405 55 15 327
suedwind.wien@suedwind.at

Südwind Niederösterreich

Bahngasse 46
2700 Wiener Neustadt
Tel.: 02622 24832
suedwind.noesued@oneworld.at