

**BIO-BAUERN
ÜBER DIE
SCHULTER
GESCHAUT**

**Bio
Luna**
ökologisch aktiv
zwischen Elbe und Heide

Liebe Lehrerinnen und Lehrer,

diese Broschüre beschreibt den „Dreisprung“ – eine komplexe Unterrichtseinheit mit drei Bausteinen für die Grundschule zum Thema Salat. Im ersten Baustein wird, neben theoretischen Themen, als praktische Arbeit das Topfen von kleinen Salatpflanzen in Blumentöpfe vorgeschlagen. Im zweiten Baustein wird der Anbau von Salat in einem Bio-Betrieb angesehen. Im dritten Teil geht es um die Darstellung des erlebten und erlernten mit einer Aktion für andere Klassen in Form von Salatverkostungen und Postern. Die Einheit ist am besten zwischen Mai und Anfang Oktober umzusetzen.

NACHHALTIGER LERNERFOLG

TEIL 1
EINFÜHRUNG IN
DEN UNTERRICHT

kognitive Ebene

+

TEIL 2
BIO-HOF-
ERKUNDUNG

emotionale Ebene

+

TEIL 3
AKTIONSTAG

aktive Ebene

Bildung für nachhaltige Entwicklung

Dieser Begriff wurde von der UNO geprägt. Er beschreibt ein neues Bildungsverständnis für Lernende aller Altersgruppen. Um die aktuellen weltweiten Probleme zu lösen, brauchen wir Menschen, die die ökonomische, ökologische, kulturelle und soziale Dimension ihres Handelns erfassen, reflektieren und in aktives Handeln umsetzen. Insbesondere Schulen sind dazu aufgefordert, ihre Bildungskonzepte so zu gestalten, dass Schülerinnen und Schüler sich nicht nur Wissen aneignen, sondern lernen, es aktiv zu nutzen. Anhand der vorliegenden Broschüre soll der eher abstrakte Bildungsbegriff anhand eines konkreten Unterrichtsbeispiels mit Leben gefüllt werden.

GELIEBTES GEMÜSE – DER SALAT

Salat ist bei uns die am meisten nachgefragte Gemüsesorte. Ob als Salatteller oder in Gestalt von zwei Blättern am Tellerrand: Salat ist ein fester Bestandteil unserer Mahlzeiten. Er hat eine lange Geschichte und ist wichtig für eine gesunde Ernährung.

Als Speise dient der Salat den Menschen schon von Anbeginn an. Salat als Zubereitung besteht per Definition aus (zumeist) rohem Salatgemüse. In der Regel meinen wir mit Salat als Gemüse allerdings den Lattich-Salat. Am Beispiel dieses Gartensalates aus der Pflanzenfamilie der Korbblütler (Asteraceae) lassen sich sehr schön die Grundlagen des ökologischen Gemüseanbaus und die Bedürfnisse einer Pflanze erläutern.

BAUSTEIN 1: EINFÜHRUNG IN DEN UNTERRICHT

Im ersten Schritt des „Dreisprungs“ in der Schule erhalten die Schülerinnen und Schüler Hintergrundwissen zum Thema Salat. Sie topfen selber eine Pflanze, die gehegt und gepflegt wird. Später werden der Kopf oder einzelne Blätter geerntet. Der Unterricht dient als Vorbereitung für die Hoferkundung. Kaufen Sie die Pflänzchen je nach Jahreszeit auf dem Wochenmarkt oder ziehen Sie diese selber in Erdpresstöpfen (siehe Anleitung Seite 6). Die Einheit ist geeignet für die Grundschule – Klasse 1 bis 4.

WAS LERNEN DIE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER IM UNTERRICHT

- Schülerinnen und Schüler lernen die Vielfalt einer Gemüsesorte am Beispiel Salat kennen
- Die Abläufe beim Anbau von Bio-Gemüse werden erläutert und die Grundbedürfnisse einer Pflanze erklärt
- Es wird auf das Thema Schädlinge und ihre Bekämpfung im ökologischen Anbau am Beispiel der Schnecke eingegangen
- Beim Topfen lernen die Kinder den Umgang mit einer Pflanze, die Pflege und die Bedeutung der Pflanzenwurzel kennen



KOPFSALAT



LOLLO ROSSO



ENDIVIEN

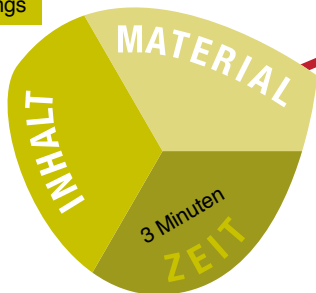


ABLAUF UND INHALTE DES ERSTEN BAUSTEINS:

Entlang des „roten Fadens“ haben wir für Sie exemplarisch eine Unterrichtseinheit zum Einstieg in das Thema konzipiert. Unter www.oekomarkt-hamburg.de finden Sie unter „Downloads“ Arbeitsblätter und weiterführende Informationen, die Sie für die Arbeit mit der Klasse herunterladen können. Die Download-Optionen sind mit diesem Icon  gekennzeichnet.

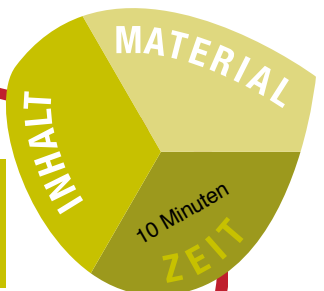
Überblick über die Unterrichtseinheit: kurze Erklärung des Dreisprungs

Tafel zur Visualisierung

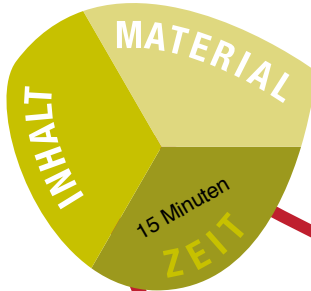


Verschiedene Salate aus dem Bio-Laden (z. B. Kopfsalat, Bataviasalat, Wildkräuter)

Tafel und Ernährungspyramide zur Visualisierung. Arbeitsblätter zu verschiedenen Themen:



Weshalb ist Salat gesund?
Warum ist Salat aus dem Freiland meist gesünder, als der aus dem Gewächshaus?



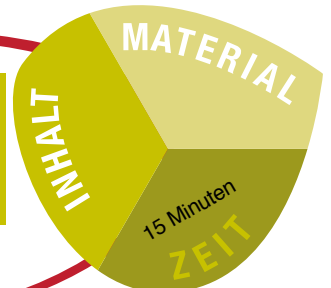
Welche Salate kennt ihr?
Was meinen wir mit Kopf- oder Blattsalat?
Blätter probieren.

Tafel zur Visualisierung. Arbeitsblätter zu verschiedenen Themen:



Was ist mit „der Salat schießt“ gemeint?
Wie lange braucht eine Salatpflanze zum Wachsen und wie alt wird sie?

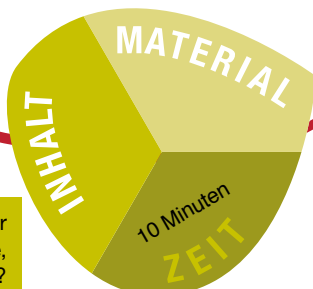
Was muss getan werden, wenn man einen Salat anziehen möchte?
Was brauchen wir, um eine Pflanze zu kultivieren?
Was macht der Bio-Bauer anders?



Tafel zur Visualisierung, Ablaufplan Pflege (Gießen). Arbeitsblätter zu verschiedenen Themen:



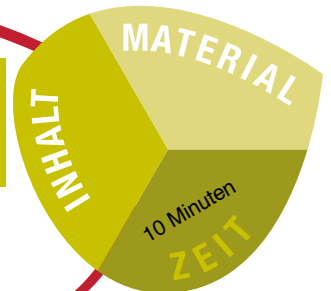
Tafel zur Visualisierung. Arbeitsblätter zu verschiedenen Themen:



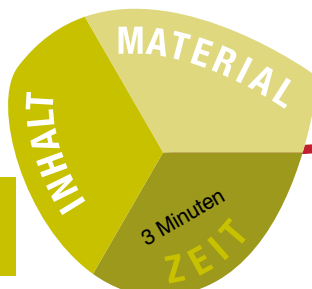
Wie heißen die Feinde einer Salatpflanze (Schädlinge, hier besonders die Schnecken)?
Was tun gegen Schädlinge (Nützlingseinsatz, Resistenz)?

Von jedem Kind wird eine Salatjungpflanze in einen Topf gepflanzt. Die Töpfe werden mit Namen versehen und auf der Fensterbank der Verantwortung der Kinder übergeben.

Pro Kind eine Salatjungpflanze, ein Plastikblumentopf, etwas Blumenerde, ein Untersetzer.



Vorbereitung auf den Hofbesuch
Was möchte ich am liebsten sehen und erleben?



BAUSTEIN 2: BIO-HOFERKUNDUNG

Bio-Höfe, die Gemüse anbauen, haben in aller Regel auch Salate in ihrem Sortiment. Die Zeit vom Frühjahr bis zum Herbst eignet sich also gut für einen Hofbesuch zu diesem Thema. Wegen der relativ kurzen Kulturdauer bietet sich der Salat als Gemüse an, um die Phasen des Anbaus von der Bodenvorbereitung über die Anzucht bis hin zu Pflege und Ernte zu zeigen. Meist gibt es in den Betrieben unterschiedliche Sorten in den verschiedenen Phasen des Anbaus zu entdecken.

Hier finden Sie Höfe in Ihrer Nähe: www.demonstrationsbetriebe.de, www.bioluna-ev.de

WAS KANN ERLEBT WERDEN?

ZIELE DER HOFERKUNDUNG ZUM THEMA SALAT:

- Welche Schritte des Salatanbaus sind auf dem Bio-Hof zu sehen?
- Werden auf dem Bio-Hof besondere Sorten angebaut?
- Womit wird auf dem Bio-Hof gedüngt?
- Wie werden die Jungpflanzen angezogen?
- Wie erntet und verpackt man den Salat?
- Was wird im Bio-Anbau gegen Schädlinge getan?

OHNE CHEMISCHEN PFLANZENSCHUTZ – ÖKOLOGISCHER SALATANBAU

Bio-Salat wird bei uns in der Zeit von Mai bis Anfang Oktober fast vollständig von heimischen Betrieben geliefert. Das Saatgut kommt, wie für den Bio-Anbau vorgeschrieben, aus biologischer Produktion. Angepflanzt wird kontinuierlich in mindestens 10 Sätzen, das bedeutet 10 Aussaaten über das Jahr verteilt. Dabei muss die verschiedene Kulturdauer zu unterschiedlichen Jahreszeiten eingeplant werden. Die Jungpflanzen werden in Erdpresstöpfen oder Aussaatkästen angezogen. Wichtig für den Bio-Anbau ist die Wahl Laus- und mehlttauresistenter Sorten, da auf chemischen Pflanzenschutz verzichtet wird. Aus Gründen der Pflanzengesundheit werden im Bio-Anbau weitere Pflanzabstände als im konventionellen Anbau angestrebt. Dies hat allerdings Nachteile bei der Unkrautbekämpfung, die in Bio-Betrieben mechanisch erfolgt.

Anhand von Infotexten können Sie sich über folgende Themen informieren:

- Weshalb Salat so gesund ist und was bei Salat aus dem Gewächshaus zu bedenken ist.
- Der Salatanbau vom Sämling bis zur Blüte und die wichtigsten Dinge für das Leben einer Pflanze.
- Was der Bio-Gemüsebauer anders macht.
- Die Feinde der Salatpflanze und ihre Bekämpfung.

Unter www.oekomarkt-hamburg.de stehen die Infotexte und weitere Broschüren zu anderen Themen für Sie zum Download bereit: 

WUSSTEN SIE SCHON?

Deutschland ist bezüglich Bio-Salat zu etwa 70 Prozent Selbstversorger. Importiert wird Salat bei uns vor allem in der kalten Jahreszeit, überwiegend aus dem Mittelmeerraum. Im Unterschied zum konventionellen Anbau werden im Bio-Handel regional Erzeuger bevorzugt. Es gilt: Je kürzer der Transportweg, desto besser für den Verkauf. Gewächshaussalate sind leichter und empfindlicher als Freilandsalate.

BAUSTEIN 3: AKTIONSTAG

Am Aktionstag geht es vegetarisch zu. Unter dem Motto „Heute ist Hasentag“ wird Erlerntes und Erlebtes weitergegeben.

BEIM AKTIONSTAG KÖNNEN DIE KINDER

- Erlerntes und Erlebtes aufarbeiten
- die Pflege einer Pflanze erlernen
- sich selber am Einkauf und der Zubereitung von Nahrungsmitteln beteiligen
- mit Spaß die Vermittlung von Wissen umsetzen
- Sortenvielfalt und Geschmack erleben

HEUTE IST HASENTAG – HEUTE GIBT ES SALAT



VIelfalt für Auge und Zunge

Vom Wochenmarkt, aus dem Bioladen und aus dem Supermarkt werden Blattsalate in möglichst vielen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen besorgt. Je nach Jahreszeit Salate wie Postelein oder Rucola nicht vergessen. Wer sich traut, nimmt auch Wildkräuter wie jungen Giersch oder Löwenzahn und Blüten, z. B. von der Kapuzinerkresse dazu. Der Salat wird gewaschen, geschnitten und in großen Schalen präsentiert. Wenn möglich geschieht dies gemeinsam in der Schule.

Die absolut-einmalig-besondere-salatsossen-sammlung

Salatsoßen gibt es solche und solche – die aus dem Kochbuch und die aus der Familie. Für den Aktionstag sollen die Kinder eine Salatsoße nach einem Familienrezept zubereiten und mit in die Schule bringen. Interessant wird es bestimmt, wenn Familien aus anderen Ländern darunter sind. Wer erkennt die verschiedenen Salatsoßen mit verbundenen Augen?

TESTESSEN

Gemeinsam werden die Salate und die Soßen getestet. Besonders gelungene Variationen werden notiert und kommen auf eine Rangliste.

Dekoriert wird der Ort der Veranstaltung mit Bildern und Postern zu Themen wie Salatanbau, Lebenszyklus einer Salatpflanze oder Schnecken. Von älteren Schülern können auch Themen wie die Herkunft der Salate, die Bedeutung von Salat in der Ernährung oder alte Salatsorten aufgegriffen werden. Jetzt ist Gelegenheit die selber getopften Salate zu präsentieren.

ANBAU: ANZUCHT VON SALAT ALS KLASSENSATZ



Die für die Unterrichtseinheit benötigten Salatpflanzen werden, sofern sie nicht als Jungpflanzen vom Wochenmarkt bezogen werden können, selber angezogen. Am einfachsten geht es, einzelne Samen (Saatpillen) in Erdröhrchen anzuziehen. Möglich ist auch eine Aussaat in Aussaatkisten. Da das Pikieren – das vorsichtige Vereinzeln der Jungpflanzen in größere Töpfe – schwierig ist, empfiehlt sich dies nur mit etwas älteren Kindern.

Achtung: Die Aussaat darf nicht bei zu hohen Temperaturen erfolgen. Bei Temperaturen über 18° kann eine Keimruhe eintreten. Die Keimdauer bei Blattsalat beträgt bei 8–16° etwa 10–15 Tage.

Die gesamte Kulturdauer liegt zwischen 60 Tagen im Frühjahr oder Herbst und 35 Tagen im Sommer. Auf der Fensterbank im Blumentopf gezogen ist die Kulturdauer eher kurz.

Um den Lebenszyklus einer Salatpflanze zu beobachten, können einige Pflanzen auf der Fensterbank bis zur Blüte gezogen werden.



AKTION: WER PFLANZT DEN MEISTEN SALAT AUF DAS BEET?

Der Platz im Beet ist wertvoll. Wie ordne ich die Salatköpfe auf meinem Beet so an, dass ich möglichst viele Pflanzen unterbringen kann? Steht eine Magnettafel zur Verfügung kann mit Magneten, versehen mit Salatbildern, das Pflanzen am richtigen Platz probiert werden.

TIPPS UND LINKS

bio-mit-gesicht.de – Rezepte für Salat <http://www.bio-mit-gesicht.de>

Delikatessen am Wegesrand – Un-Kräuter zum Genießen

B. Klemme, D. Holtermann; Verlag Manfred Mädlar 2013, ISBN-13: 978-3925691553

Die Vielfalt alter Salatsorten – eine Dokumentation

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) <http://www.bmel.de>

Ökologischer Gemüsebau

E. George, R. Eghbal (Hg.); Bioland Verlags GmbH 2003; ISBN 3-934239-14-5

Planet Wissen – Die Salatlüge (mit Salatkalender und Salat-Bildgalerie)

<http://bit.ly/1vQQb3x>

Schneckenalarm! – So machen Sie Ihren Garten zur schneckenberuhigten Zone

Sofie Meys; pala-Verlag, ISBN 978-3-89566-322-2

Salat im Winter – Wie gesund ist er wirklich? (kurzer Film und

Informationen zum Thema Nitrat) <http://www.br.de>



Das Projekt wird gefördert durch das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages im Rahmen des Bundesprogramms Ökologischer Landbau und andere Formen nachhaltiger Landwirtschaft (BÖLN).



BioLuna e.V. – Ökologisch aktiv zwischen Elbe und Heide
BIO-BAUERN ÜBER DIE SCHULTER GESCHAUT

Rolf Thormann

Wittmerweg 6 | 21447 Handorf

Tel.: 04133 / 80 08 40 | Fax: 04133 / 80 08 71

info@bioluna-ev.de