

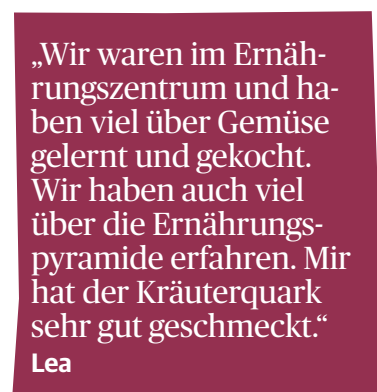
Diese Seite wurde gestaltet von der Klasse 4a der Astrid-Lindgren-Schule Erdmannhausen

Stimmen

Was hat dir am Zisch-Projekt besonders gut gefallen?



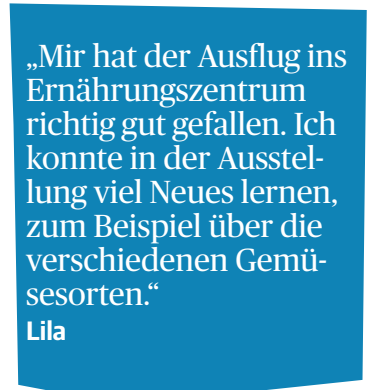
„Besonders gut hat mir das Kochen in der Küche gefallen, weil wir viele unterschiedliche Gemüsegerichte gekocht haben, zum Beispiel Ofengemüse, Kräuterquark und Gemüsesuppe.“
Julia



„Wir waren im Ernährungszentrum und haben viel über Gemüse gelernt und gekocht. Wir haben auch viel über die Ernährungspyramide erfahren. Mir hat der Kräuterquark sehr gut geschmeckt.“
Lea



„Die Ausstellung hat mir gut gefallen, weil darin erklärt wurde, wie viel Gemüse man täglich essen sollte. In der Küche haben wir Gemüselollis geschnitten und Figuren aus einer Kohlrabischeibe ausgestochen.“
Levi



„Mir hat der Ausflug ins Ernährungszentrum richtig gut gefallen. Ich konnte in der Ausstellung viel Neues lernen, zum Beispiel über die verschiedenen Gemüsesorten.“
Lila



„Beim Kochen habe ich neue Schneidegriffe gelernt. Beim Tunnelgriff bildet eine Hand einen Tunnel um das Gemüse. Die andere führt das Messer wie ein Zug darunter durch.“
Liv



ZEITUNG IN DER SCHULE

Informationen rund um das Zisch-Projekt

Im Projekt Zisch lernen Schüler die Leseformate digital und gedruckt kennen, gewinnen einen Überblick, was Zeitung bedeutet und beinhaltet, wie sie aufgebaut ist und wie Nachrichten recherchiert werden. Die Schüler werden selbst zu Journalisten, indem sie im Klassenverbund eine Zeitungsseite für die LKZ/den NEB gestalten. Jährlich nehmen circa 30 Schulen, 50 Klassen und 1400 Schüler der Klassenstufen 4 bis 12 teil.

■ **Für Schulen und Lehrer:** Wenn Sie am Zisch-Projekt teilnehmen möchten, wenden Sie sich bitte an Markus Moog vom IZOP-Institut, Tel. (0 24 08) 58 89 19 oder per Mail an mm@izop.de.
■ **Für Unternehmen:** Wenn Sie sich im Rahmen von Zisch präsentieren und das Projekt fördern möchten, finden Sie weitere Infos und unseren Kontakt unter www.lkz.de/business-abos. (red)



Gemeinsam geben die Schüler das geschnittene Gemüse in den Topf und bringen dann die Suppe zum Brodeln.

Foto: privat

Thema

Dem Gemüse auf der Spur

Klasse 4a der Astrid-Lindgren-Schule besucht das Ernährungszentrum im Landratsamt Ludwigsburg

LUDWIGSBURG

Die Klasse 4a der Astrid-Lindgren-Schule in Erdmannhausen beschäftigte sich in den letzten Wochen mit dem Thema Gemüse. Dazu besuchte sie auch das Ernährungszentrum in Ludwigsburg, das ein großes Angebot an Programmen für Kinder und Erwachsene hat. Die Gruppe wurde von Miriam Hettler, der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin, durch die Ausstellung „Dem Gemüse auf der Spur“ geführt.

Hier gab es viel zu entdecken und vor allem auch vieles zum praktischen Lernen. Alle waren gespannt, einiges über die Ernährungspyramide zu erfahren und von welchen Lebensmitteln man wie viel essen sollte, um sich ausgewogen und gesund zu ernähren. Besonders Augenmerk wurde auf den Bereich Gemüse gelegt: Drei Portionen Gemüse sollten täglich gegessen werden, wobei eine Portion immer der Größe der Hand entspricht.

Des Weiteren haben die Kinder Informationen zum Gemüse-Saisonkalender erhalten. Diese Informationen sind wichtig, um möglichst in der jeweiligen Jahreszeit nur das Gemüse zu essen, welches auch gerade regional geerntet werden kann. Das Spiel „Wo wächst das Gemüse?“ machte allen sichtlich Spaß,

denn sie durften die Gemüsesorten den Kategorien „wächst über der Erde“ und „wächst unter der Erde“ zuordnen und dazu die geforderten Bewegungen machen. Weiter ging es mit den Erklärungen zu den Gemüsefamilien: Fruchtgemüse, Stängelgemüse, Blattgemüse und Wurzelgemüse. Hier wurden die einzelnen Gemüsesorten den entsprechenden Gemüsefamilien zugeordnet.

Der zweite Teil des Vormittags bestand aus einem praktischen Teil in der Küche. Die Kinder wurden an Arbeitstische verteilt, um dort unterschiedliche Gerichte vorzubereiten. So wurde da Gemüse geschnitten, dort Gemüse gewaschen und an anderer Stelle wurden Kräuter kleingeschnitten. Jeder war eifrig dabei und setzte die gelernten Schneidegriffe richtig um. So entstand mit vereinter Hilfe ein vielseitiges Mittagessen aus Gemüsesuppe, Ofengemüse und aufgeschnittenem Gemüse mit Kräuter- oder Gemüsequark. Besonders die Gemüselollis waren der Renner und werden allen im Gedächtnis bleiben.

Das gemeinsame Mittagessen rundete den besonderen Vormittag ab. Vieles wurde hier probiert, denn in der Gruppe schmeckt Gemüse noch viel besser.

VON LEA, LILA, EMILIA, ELISA, JOHANNA, ANNIKA, JOSI UND JULIA

Tipps für den Gemüseanbau

- Wähle die richtigen Gemüsesorten: Achte darauf, Gemüse auszuwählen, das in deiner Region gut wächst und den Bedingungen deines Gartens entspricht.
- Pflanze zur richtigen Zeit: Informiere dich über die empfohlenen Pflanzzeiten für das Gemüse, das du anbauen möchtest.
- Achte auf die Bewässerung: Stelle sicher, dass deine Pflanzen ausreichend Wasser bekommen, aber vermeide Staunässe.
- Schütze vor Schädlingen: Nutze natürliche Methoden.
- Gute Nachbarn und schlechte Nachbarn im Gemüseanbau können einen großen Einfluss auf das Wachstum und die Gesundheit der Pflanze haben. Informiere dich daher, welche Gemüsepflanzen zusammen gepflanzt werden können, um das Beste aus deinem Gemüsegarten herauszuholen.

VON QUINN, AMALIA, NAYA, JOHANNA UND ELLIE

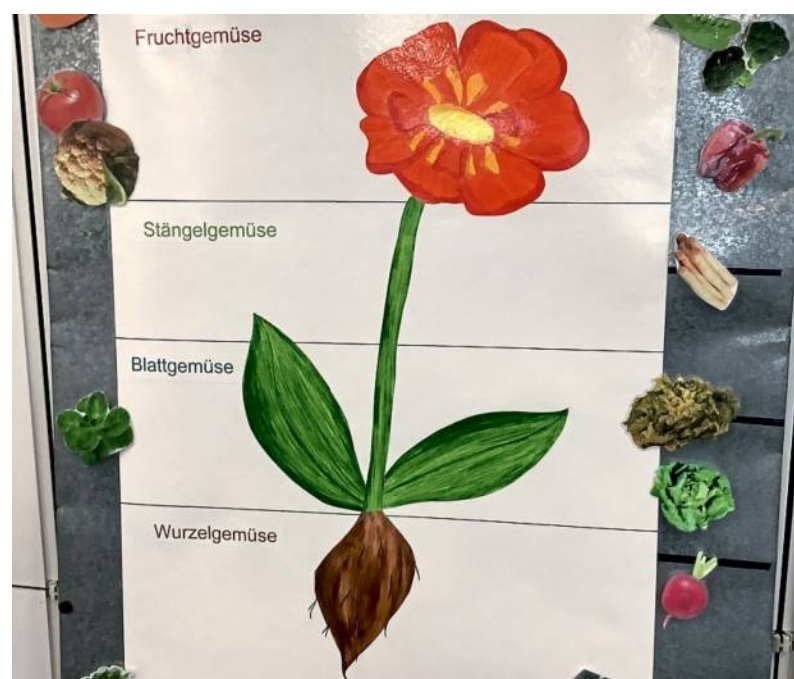
Pflege des Schulgartens in Schülerhand

Sie entscheiden, welche Gemüsesorten sie anpflanzen, und erfüllen Aufgaben von Schnecken- bis Gießdienst

Wenn die Viertklässler der Astrid-Lindgren-Schule in Erdmannhausen aus ihren Klassenzimmerfenstern schauen, können sie Tiere, aber vor allem Pflanzen in ihrem Schulgarten beobachten. Durch den Besuch des Ernährungszentrums ist den Schülerinnen und Schülern noch einmal mehr bewusst geworden, welche Bedeutung ihr selbst angepflanztes Gemüse für ihre Gesundheit und den Klimaschutz hat.

Die Schüler dürfen jedes Jahr selbst entscheiden, welche Gemüsesorten in den Hochbeeten angepflanzt werden. Nachdem sie einiges über gute und schlechte Pflanznachbarn in Gemüsebeeten gelernt hatten, haben sie die Bepflanzung geplant.

Auch die Fensterbank des Klassenzimmers ist im Frühjahr ein fester Bestandteil der Gartenarbeit. Dort findet sich Platz für gesäte Kürbis-, Tomaten-, Zucchini-, Auberginen- und Bohnenpflanzen. Diese warten immer darauf, wenn kein Frost mehr zu erwarten ist, in die Hochbeete und das Bohnenbeet gepflanzt zu werden. Auch der Salatmarkt wird erst



Im Schulgarten sind alle Gemüsefamilien vertreten.

Foto: privat

dienst, der mit dem Pflanzensprüher die neu gesäten Pflanzen besprüht.

Alle sind stolz darauf, ihren „eigenen“ Garten zu pflegen und somit zu erhalten.

VON LIV UND AMELIE

LUSTIGES

Witze rund um das Gemüse

- Alle Kinder essen Fleisch – außer Björn, der mag nur Möhr'n.
- Was ist rot und hat zwei schwarze Streifen? Tomate mit Hosenträgern.
- Welches Gemüse macht die besten Witze? Kichererbsen.
- Was ist rot und sitzt auf der Toilette? Eine Klomate.

VON NIK, DAVID, SAMUEL, MARC UND LEVI

später mit Setzlingen befüllt. Weniger frostempfindliche Pflanzen wie Möhren, Radieschen, Zwiebeln und Kartoffeln wachsen schon früher an Ort und Stelle. Die Pflege des Schulgartens ist unter der Woche in Schülerhand.

Es gibt zwei Gartenchefs, die bei der Erledigung der weiteren Dienste hilfreich zur Seite stehen. Des Weiteren gibt es einen Schneckenkendienst, der die Beete morgens nach Schnecken absucht, einen Gießdienst und einen Sprüh-