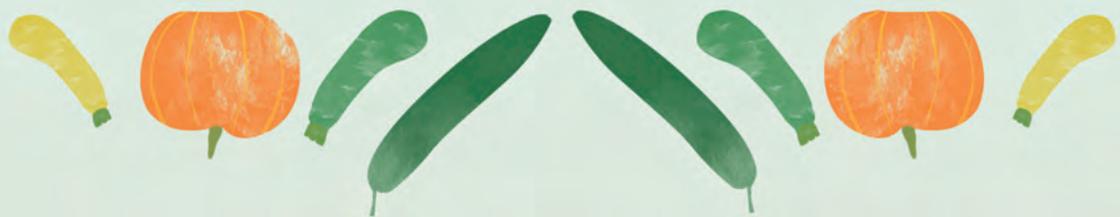




KÜRBISGEWÄCHSE



KÜRBIS - ZUCCHINI - GURKE

IM GEMEINSCHAFTSGARTEN NATUR ENTDECKEN

Als Gemeinschaftsgarten »NeuLand« haben wir erlebt, wie viel Spaß Kindern das Gärtnern macht. Gerade in der Stadt haben sie kaum die Möglichkeit, Tiere und Pflanzen in einer solchen Vielfalt zu erleben wie hier im NeuLand-Garten mitten in Köln. Wir wollen Kindern ermöglichen, unseren Garten mit allen Sinnen zu erfahren, wollen sie zum Experimentieren, Probieren, Spielen, Erleben, Selbermachen und Staunen einladen. Denn NeuLand ist ein öffentlicher Raum, an dem ökologische Lebensmittelherstellung erlebt, Umweltzusammenhänge begriffen, klimabewusstes Handeln erlernt und das Bewusstsein für die Natur geschärft werden können. Um dies zu fördern, haben wir mit Unterstützung der Stiftung Umwelt und Entwicklung NRW und der Anstiftung 12 Umweltbildungsmodule ähnlich den Museumskisten zusammengestellt, mit denen Gruppen im NeuLand-Garten weitgehend selbständig arbeiten können.

Die NeuLand-Bildungsmodule stehen unter Commons-Lizenz. Das heißt, es ist erlaubt, sie zum Zweck der nicht-kommerziellen Umweltbildungsarbeit mit Kindern zu nutzen, zu vervielfältigen, zu verändern und weiterzuentwickeln.

DIE 12 UMWELTBILDUNGSMODULE

- Die Bildungsmodule richten sich an Lehrkräfte/Gruppenleitungen, die mit Kindern der Primarstufe (3./4. Klasse) im NeuLand-Garten arbeiten möchten. Sie lassen sich aber auch modifiziert mit jüngeren oder älteren Kindern umsetzen.
- Alle Bildungsmodule sind auf einen 3- bis 3,5-stündigen Aufenthalt im Garten ausgelegt.
- Alle Bildungsmodule sind sinnlich, interaktiv, spielerisch und binden die vielfältigen Möglichkeiten des Gemeinschaftsgartens ein.
- Auf der Basis von fundiertem Wissen geben wir Ihnen hier Materialien zum Anfassen an die Hand wie Steckbriefe, Rallyes, laminierte Texte, Spiele, Experimentieranleitungen.
- Das Material ist so vielfältig, umfangreich, dass Sie Themen zusätzlich in der Schule weiterbearbeiten können.
- Abwechslung zwischen drei Kleingruppen + Großgruppe, genug Bewegung, Pausen strukturieren den Ablauf.
- Die Module können auch von interessierten Laien genutzt werden.
- Nachhaltiges Wirtschaften und ökologischer, umweltbewusster Anbau sind Leitideen aller Module.

MODUL-THEMEN	
1. Wärmeliebende Fruchtgemüse: Tomate/Aubergine/Paprika	Juli – Oktober
2. Hülsen- und Schotenfrüchte: Bohne/Erbse/Senf	April – Oktober
3. Wurzel- und Knollengemüse: Möhre/Radieschen/Rote Bete/Kartoffel	April – Oktober
4. Knollengemüse: Kartoffel/Topinambur	April – Oktober
5. Blattgemüse: Salat/Kohl	April – Oktober
6. Kürbisfrüchte: Kürbis/Gurke/Zucchini	April – Oktober
7. Kräuter	März – November
8. Saatgut/Pflanzenvermehrung	April – Oktober
9. Bienen	Mai – November
10. Kribbelkrabbel – Insekten, Kriechtiere, Kompostbewohner	April – Oktober
11. Ernährung/Klima	April – Oktober
12. Mitbestimmung und Stadtentwicklung	März – November
13. Pflanzkistenbau	März – November
14. Pflanzenkunde, Werkzeugkunde, Gärtnerische Techniken	Materialsammlung, ohne Anleitung

AUFBAU DER MODULE

Unsere Module sind in fünf Teile gegliedert:

1. ABLAUF

Hier ist der optimale Ablauf des Moduls festgehalten. Sie erfahren darin, wann in Klein- oder Großgruppe gearbeitet werden sollte und wie viel Zeit für den jeweiligen Themenbereich angesetzt ist. Sie erfahren, was Sie vorab besorgen sollten (Einkaufszettel) und welches Material für die Arbeitsaufträge notwendig ist.

2. ARBEITSBLÄTTER & BILDER

Die Arbeitsblätter und Bilder sind eine Zusammenstellung von Arbeitsmaterial, das im Laufe eines Moduls eingesetzt werden kann. Dazu zählen z.B. Illustrationen, aber auch Formulare für Gemüsesteckbriefe oder Geschmackstabellen, die die Kinder ausfüllen können.

3. FACHWISSEN & BILDТАFELN

Dabei handelt es sich um eine Zusammenstellung von Hintergrundwissen für Lehrkräfte und Gruppenleiter sowie Pflanzentafeln in laminiertes Form. Diese können Sie bei Bedarf auch während der Durchführung eines Moduls für die Arbeit mit den Kindern verwenden.

4. SPIELERISCH-SINNLICHES ERLEBEN

Hier finden Sie eine Ideensammlung für sinnliche Umsetzungselemente des Moduls. Sie können sie mit den Kindern während der Modul-Durchführung im Garten und darüber hinaus auch in der Schule/in der Gruppe/ AG umsetzen:

- Gärtnern
- Essen/Kochen/ Probieren/Sinne · Spielen
- Basteln
- Experimentieren
- Erzählung/Märchen/Witze · Tipps
- Wusstet ihr...?

5. QUELLEN/LINKS/LITERATUREMPFEHLUNGEN

Weiterführende Informationen im Internet, Buchtipps und mehr Tipps für sie

- Unsere Erfahrung hat gezeigt, dass es intensiver und lehrreicher ist, die Klasse zu einzelnen Themen in Kleingruppen arbeiten zu lassen (je etwa 8 Kinder). Sie sollten daher von mindestens zwei weiteren Aufsichtspersonen, z.B. Eltern, begleitet werden.

Sie kennen ihre Gruppe besser als wir, deshalb ist viel eigenverantwortliches Arbeiten gefragt. Die Fachinfos sind für die Kinder meist zu umfangreich. Wir gehen davon aus, dass Sie das für Ihren Klassenunterricht/Ihre Gruppenarbeit Wichtige herausuchen und vermitteln. Ebenso entscheiden Sie, wie die Gruppen sich zusammensetzen und ob die Pause vor oder nach dem 2. Teil gemacht wird.

Nutzen Sie den Einkaufszettel, der den Modulen beiliegt, denn manchmal werden Dinge werden für die optimale Durchführung von Modulen benötigt, die nicht immer im NeuLand-Garten vorrätig sind.

HINTERGRUND FÜR KINDER UND ERWACHSENE:

WAS IST NEULAND?

Der NeuLand Gemeinschaftsgarten bringt ein Stück Landleben nach Köln. Hier kannst du im Austausch mit anderen lernen, wie Anbau und Selbstversorgung funktionieren – mitten in der Stadt. Tomaten ziehen, Feldsalat säen, Erdbeeren zupfen und Grünkohl ernten – das alles bringen sich die Gärtnerinnen und Gärtner hier gegenseitig bei.

VIelfALT UND ÖKOLOGISCHER ANBAU

Im NeuLand-Garten findest du lila Kartoffeln, grüne Erdbeeren, rote Möhren und Zebratomen. Hier wachsen viele unterschiedliche Gemüsesorten, die du im Supermarkt nicht findest. Einige schmecken ungewohnt, einige sind selten geworden. Wenn du auf die Beschriftung achtest, kannst du Spannendes und Ungewöhnliches entdecken. Probiere die unterschiedlichen Kräuter und Wildkräuter! Alles im NeuLand-Garten wird ökologisch angebaut, das heißt: Hier werden keine giftigen oder umweltschädlichen Dünge- oder Pflanzen- schutzmittel eingesetzt.

GEMEINSCHAFT ERLEBEN

Viele Arbeiten, die im Garten anfallen, werden gemeinschaftlich durchgeführt, z.B. den Bau von Pflanzkisten, das Vorziehen, die Pflege des Geländes, der Aufbau der Wasser-Infrastruktur. Nicht nur die Arbeit, auch das gärtnerische, ökologische und handwerkliche Wissen wird geteilt. Durch den Austausch mit anderen entsteht eine Art »gelebtes Wikipedia«- und jeder kann dazu gehören.

MOBILITÄT

Gepflanzt wird in bewegliche Kästen, Kübel, Säcke, nicht in die Erde, wie in den meisten anderen Gärten. Wie überhaupt alles grundsätzlich transportabel ist – vom Gartencafé bis zum Toilettenhäuschen. Denn eines Tages wird das Gelände, auf dem NeuLand jetzt ist, bebaut.

ALLMENDE- UND INDIVIDUALBEETE: ROTE UND GRÜNE SCHILDER

NeuLand ist ein öffentlicher Garten, bei dem jeder kostenlos mitmachen kann. Deshalb sind die Pflanzkisten mehrheitlich »Allmende«-Beete. Das bedeutet: Sie sind für die Gemeinschaft und für Besucher da, werden gemeinsam bepflanzt, gepflegt, abgeerntet. Du erkennst diese Beete an den grünen Schildern. Manche Gruppen (zum Beispiel Schulklassen), die regelmäßig bei uns gärtnern, haben bestimmte Beete und kümmern sich um diese. Auch einzelne Personen oder Gruppen, z.B. Familien, können Verantwortung für eine »Beetinsel« von zwei bis sechs Pflanzkisten übernehmen. Davon können sie etwa die Hälfte selbst bepflanzen und abernten (Individualbeete). Die anderen pflegen sie federführend mit der und für die Gemeinschaft – so dass alle etwas davon haben (Allmendebeete). Pro Individualbeet zahlt man im Moment 24,-/Jahr und trägt damit du zu den laufenden Kosten des Gemeinschaftsgartens bei. Die Individualbeete erkennt man an den roten Schildern.

MACH EINFACH!

Alte Tomatensorten anbauen, neue Kartoffelsorten züchten, Bewässerungssysteme entwickeln. Wenn man solche Ideen hat, kann man sie bei NeuLand in einem eigenen Projekt erproben – und die Arbeit und/oder das Ergebnis mit anderen teilen.

WORKSHOPS

In Workshops kann man Wissen vertiefen und weiterentwickeln (Imkern, Kartoffelanbau, Mulchen) – jemand, der etwas besonders gut kann oder weiß, zeigt es anderen kostenlos. Experten ergänzen in Vorträgen und Kursen das Angebot.

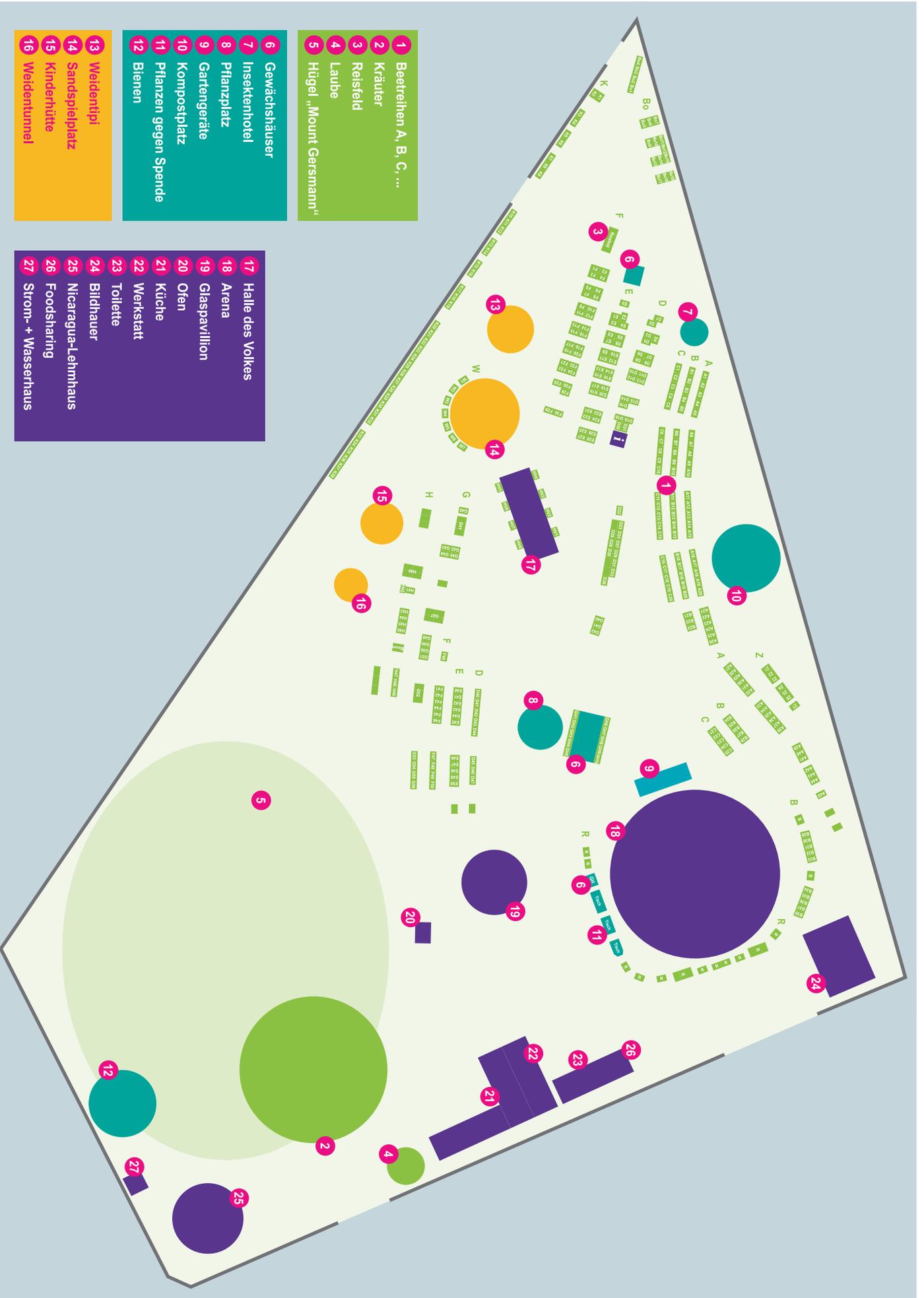
Der Gemeinschaftsgarten NeuLand ist ein ökologisches Landwirtschaftsprojekt in der Stadt. Ziel ist es, durch praktisches Handeln die Diskussion über Themen der ökologischen Landwirtschaft, des Umwelt- und Klimaschutzes und des nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen (Wasser, Erde, Energie etc.) anzuregen, Wissen wachsen zu lassen und Menschen auf gute Ideen zu bringen, wie Natur und Klima weniger belastet werden.

INTERKULTUR, INTERGENERATION, INKLUSION

NeuLand ist für alle da, egal woher sie kommen und wer sie sind. Gärtnern kann Menschen aus unterschiedlichen Kulturen und Generationen zusammenbringen und ermöglicht die Integration von Behinderten und Nicht-Behinderten. Neben dem Betrieb des Gartens und der Wissensvermittlung sieht der Verein Kölner NeuLand das als seine Aufgabe.

ZUKUNFT

Der gesamte Stadtteil rund um NeuLand wird sich in den kommenden Jahren massiv verändern. Die Stadt Köln hat beschlossen, das riesige Gebiet rund um NeuLand und den Großmarkt bis hin zur Uni »zu entwickeln«. Das bedeutet, dass ein neuer Stadtteil entsteht. Viele Gebäude werden abgerissen, neue gebaut werden. Der Stadtteil soll »Parkstadt Süd« heißen und Wohn- und Geschäftsräume für tausende Menschen bieten. Mittendrin soll der »Innere Grüngürtel« bis zum Rhein verlängert werden – ein riesiger Park wird gestaltet. NeuLand wird umziehen und künftig einen Platz in diesem oder am Rande dieses Parks finden. Dafür setzt sich der Kölner NeuLand e.V. ein. Bürger gestalten ihre Stadt: Zwischen den Kölner Stadtteilen Südstadt und Bayenthal bauen sie auf einer ehemaligen Industriebrache einen mobilen Gemeinschaftsgarten auf. Komm vorbei, mach mit!



- 1 Beetreihen A, B, C, ...
- 2 Kräuter
- 3 Reisfeld
- 4 Laube
- 5 Hügel „Mount Gersmann“

- 6 Gewächshäuser
- 7 Insektenhotel
- 8 Pflanzplatz
- 9 Gartengeräte
- 10 Kompostplatz
- 11 Pflanzen gegen Spende
- 12 Bienen

- 13 Weidentipi
- 14 Sandspielplatz
- 15 Kinderhütte
- 16 Weidentunnel

- 17 Halle des Volkes
- 18 Arena
- 19 Glaspavillon
- 20 Ofen
- 21 Küche
- 22 Werkstatt
- 23 Toilette
- 24 Bildhauer
- 25 Nicaragua-Lehnhaus
- 26 Foodsharing
- 27 Strom- + Wasserhaus

ABLAUF

	THEMA	INHALT	ZEIT	ZEIT
1.	Einführung	Gesamtgruppe: Einführung in den NeuLand-Garten, die Gartenregeln und das Thema. Abfrage des Wissensstands	15 Min.	0:15
2.	„Einkauf“ im Garten	<p>Kleingruppenarbeit: „Einkauf“: Die Gruppen suchen im Garten das angegebene Gemüse. Sie haben dabei folgende Aufgaben:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gurken, Zucchini, Kürbissen suchen und in das Arbeitsblatt AB1 (Gemüse-Steckbrief) in Stichwörtern und Zeichnungen (auch Fruchtansätze sind ok!) notieren • Eintragen: Wie viele verschiedene Sorten findet ihr - gibt es unterschiedliche Gurken, z.B. die Zitronengurke, Einlegegurke? • - Wo findet ihr sie (Kistenummer?) und wieviel davon? 	30 Min.	0:45
3.	Ess- und Spiel-pause		30 Min.	1:15
4.	Wissensvermittlung	<p>Gesamtgruppe:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zusammentragen der Ergebnisse, • Anschauen und Besprechen der Steckbriefe, Zuordnung zu den Namen, Aussehen innen und außen • Kinder finden die Ähnlichkeit von der Pflanze – und die Unterschiedlichkeiten der Frucht bei Gurke, Zucchini, Melone, Kürbis • Gewichte schätzen (der schwerste Kürbis - wieviel wiegt er wohl?) • Erleben (Schmecken/Riechen/Fühlen) - AB2 (Geschmackstabelle) oder AB3 (Blind probieren) • Geschichte vorlesen, s. Spielerisch-sinnliches Erleben 	30 Min.	1:45

5.	Praktisches Arbeiten	<p>Kleingruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • kreativ: Kürbisköpfe verändern (AB4) und Kürbiskerne so anmalen, dass sie wie kleine Fische aussehen. • Gärtnerisch: An den Beeten werden Kürbisarme („Äste“) gemessen messen. 1-3 Kürbisse werden aufgeschnitten, die Samen gepult. Samentütchen (AB5) werden gebastelt und beschriftet, in die 3-5 Kerne dann eingetütet werden. Vorsichtig: Tüten offenlassen, bis die Kerne ganz getrocknet sind bzw. Kerne erst einige Tage trocknen und dann einfüllen (sonst schimmeln die Samen). • Ausmessen, wie lang die längsten Ausläufer v. Kürbis + Zucchini sind • Kulinarisch: Kürbissuppe schnibbeln und kochen (AB6) <p>ACHTUNG: Auf Einkaufszettel achten!</p>	45-60 Min.	2:30-2:45
6.	Gemeinsames Essen und Abschlussreflexion	<p>Gemeinsam Essen, dazu: Geschichte von Hasich Braut (s. Spielerisch-sinnliches Erleben) oder Rapunzel</p> <p>Abschlussrunde: Was nehmt ihr mit? Was hat euch am Besten gefallen?</p>	45 Min.	3:15-3:30



EINKAUFSZETTEL

BASTELN

(AB 4)

- Je Kind ein kleiner Zierkürbis
- Zahnstocher
- 5-6 Edding-Stifte
- Scheren
- Naturmaterialien

PFLANZEN

(AB 5)

- 3 verschiedene Kürbisse
- Lineale und Messbänder
- Ausgedruckte Samentütchen (AB7)
- Prittstift
- Scheren
- Feine Stifte zum Beschriften und Bemalen von Kernen

KOCHEN

(AB 6)

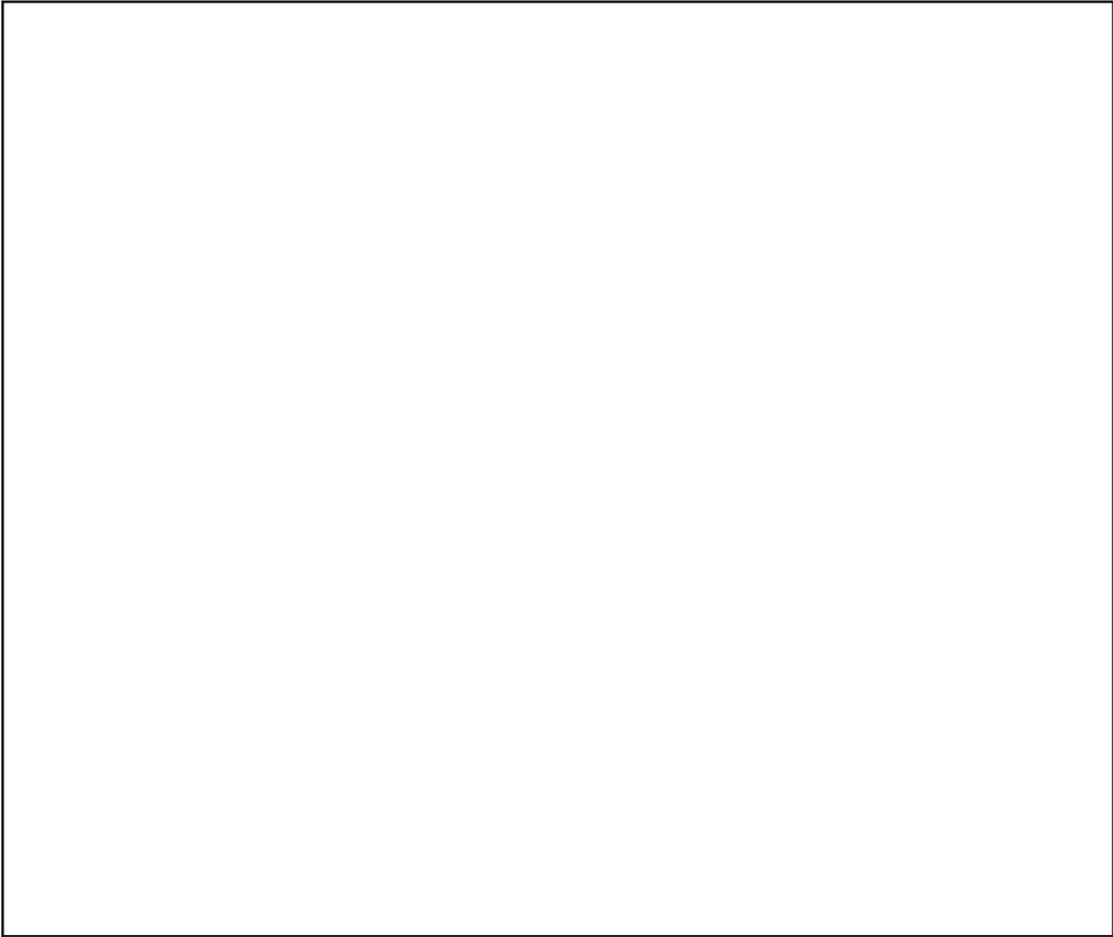
Zutaten für ca. 20 Kinder:

- 2 Zwiebeln
- 2 Esslöffel Pflanzenöl
- 1,5 Kilogramm Kürbis (Hokkaido)
- 1 Kilogramm Kartoffeln
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Petersilie
- Messer
- 2 Baguettes
- Schneidebretter
- Topf, Herd
- Pürierstab

AUSSERDEM

- Waage für Erträge

GEMÜSE-STECKBRIEF



ZEICHNUNG

NAME: _____

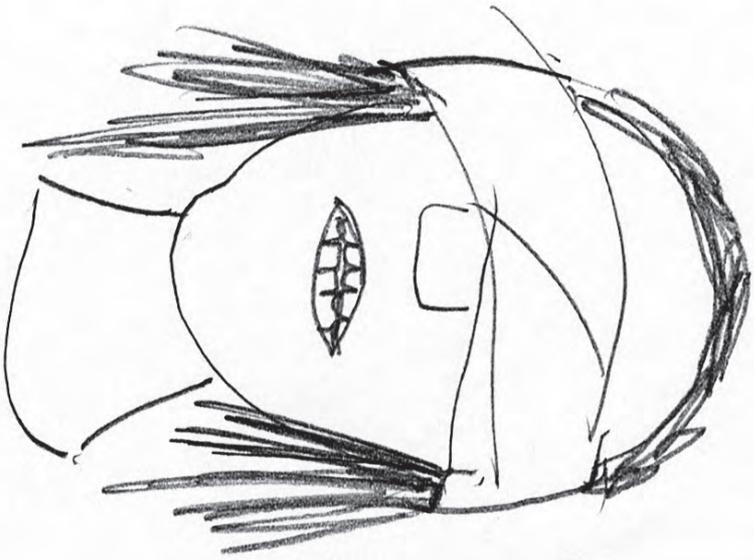
SORTE: _____

KISTEN-NUMMER: _____

GRÖSSE: _____

WIEVIEL GEFUNDEN: _____

SONSTIGES: _____



... wenn ich mit verbundenen
Augen Gemüse / Obst
probier schlecht ich
viel intensiver?
Ausprobieren :o:o

WIE HEISST DEINE NEUE „ZÜCHTUNG“, DEINE ERFUNDENE GESTALT?

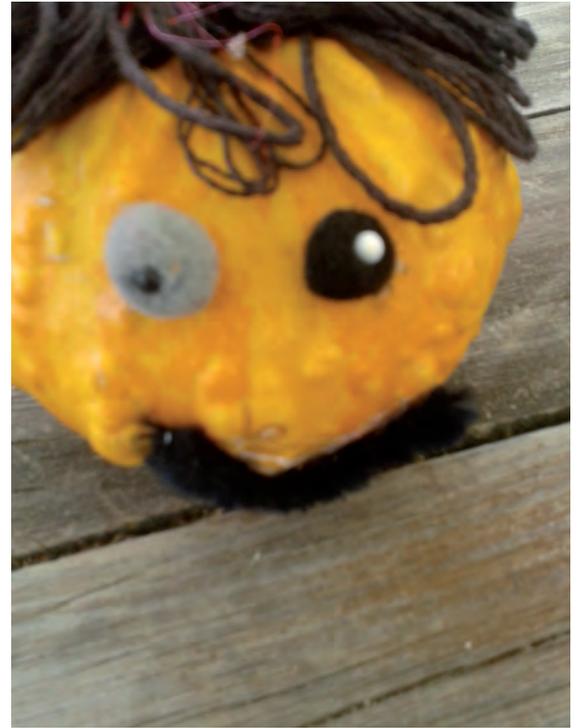
ICH HEISSE:

ICH LEBE:

DAS KANN ICH BESONDERS GUT:

MEIN LIEBLINGSGERICHT:





The image displays four identical seed packet templates arranged in a 2x2 grid. Each template consists of a central rectangular area with rounded corners, flanked by two side flaps and a bottom flap. The central area is framed by a decorative border of green, stylized floral and leaf patterns. At the top of this central area, the logo 'NeuLand' is printed in a bold, sans-serif font, with the word 'Neu' in white on a dark grey background and 'Land' in dark grey on a white background. Below the logo, the text 'SAMEN AUS EIGENER ERNTE' is printed in a smaller, bold, black, sans-serif font. The side flaps and the bottom flap are plain white, indicating where the packet would be folded.

EINFACHE REGIONALE KÜRBIS-KARTOFFELSUPPE (vegan) für ca. 6 Personen

- 1 Zwiebel
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 750 Gramm Kürbis (Hokkaido)
- 500 Gramm Kartoffeln
- Kräutersalz
- Pfeffer
- Petersilie
- Messer, Schneidebrett
- Topf, Herd
- Pürierstab

Kartoffeln schälen. Kürbis aufschneiden und Kerngehäuse auskratzen (Hokkaidokürbis muss nicht geschält werden). Kartoffeln und Kürbisfleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Kartoffeln in einen hohen Topf geben, mit Wasser bedecken und aufkochen. Nach 5 Min. den Kürbis hinzugeben und beides zusammen so lange köcheln, bis beides weich ist. Vom Herd nehmen und pürieren. Mit Kräutersalz und Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Dazu schmeckt gutes Brot.

Tipps: Nach Belieben kann man noch (Soja-)Sahne einrühren.

KÜRBISFRÜCHTE: KÜRBIS-ZUCCHINI-GURKE

(Cucurbitaceae)

BOTANISCHES: Kürbisfrüchte sind Beerenfrüchte. Zu ihnen gehören auch Zucchini, Gurken, Melonen. Kürbisfrüchte sind kräftig rankende Pflanze. Die Blätter sind sehr groß, sechszackig, manchmal stachelig und sitzen an langen Blattstielen. Alle Kürbispflanzen haben tolle, gelbe Blüten. Sie besitzen eine Blütenkrone in der Form von Trichtern oder Glocken. In vielen Ländern, z.B. in Italien, werden auch die männlichen Blüten verzehrt.

Als Starkzehrer benötigen Kürbisfrüchte viele Nährstoffe. Deswegen gefällt es ihnen besonders gut auf einem reichhaltigen Komposthaufen!

ACHTUNG: Bittere Kürbisgewächse auf keinen Fall essen. Sie enthalten giftige Cucurbitacine – diese Substanzen können die Magenschleimhäute stark angreifen!

KÜRBIS

GESCHICHTE: Kürbisse wurden von Kolumbus 1492 in Amerika entdeckt, wo sie auch ihren Ursprung haben. Es wurden schon von den Inkas Trinkgefäße, Schalen und Schöpfer aus der Kürbisfrucht hergestellt. Eroberer verbreiteten die Samen in die ganze Welt. Der Anbau erfolgt in fast allen Ländern der Welt. In Europa sind Frankreich und Griechenland beim Anbau führend. Es gibt insgesamt über 100 verschiedene Kürbissorten (z.B. Riesenkürbis, Birnenkürbis, Flaschenkürbis, Zierkürbis)

BOTANISCHES: Der Kürbis ist eine kräftig rankende Pflanze. Der Stängel ist gewunden, hohl und haarig. Die Ranken des Flaschenkürbis reichen bis zu 15 Meter weit (Zucchini und Gurke können bis zu 3 Meter weit ranken). Im Idealfall wächst die Kürbispflanze pro Tag 14 cm! Die Schale des Kürbisses ist derb, fest und oft ungenießbar. Unter ihr liegt das faserige, saftige, gelbliche oder orangefarbene Fruchtfleisch, in dessen Mitte sich drei bis fünf Fächer mit den zahlreichen Kernen befinden. Bei der Anzucht sollte man nur die stärksten Pflanzen und nur eine Blüte je Trieb belassen!

ERNTE/NÄHRSTOFFE: Erst wenn die Blätter welk und braun sind, erntet man den Kürbis. In Deutschland geht die Ernte von September bis November. Kürbisse können je nach Sorte gewaltig groß werden, bis zu einem halben Meter im Durchmesser und bis zu 75 kg schwer. Bei uns wird meistens der Riesen- oder Speisekürbis verwendet - die derzeit bekanntesten Sorten sind Hokkaido- und Butternutkürbis. Kürbisse enthalten kaum Fett, dafür aber Ballaststoffe und Kohlenhydrate. Sie bestehen aus sehr viel Wasser (etwa 92%).

LECKERES: In 1 Liter Kürbisöl befinden sich 2,5 kg Kerne. Ölkürbiskerne sind gelb-grün gestreift und werden im Oktober zumeist vollautomatisch geerntet. Die Kerne haben nur eine dünne Silberhaut. Das Fruchtfleisch bleibt auf dem Feld (Dünger). Die Kerne werden gewaschen, getrocknet, gemahlen, geknetet und geröstet. Das Öl schmeckt nussig und ist dunkelgrün - und ist vor allem in Österreich eine gängige Spezialität.

!!!! Vor 2000 Jahren naschten die Inkas schon Kürbissamen. Sie suchten sich immer die größten und am wenigsten bitteren zur Vermehrung. Nur so konnten Riesenkürbise entstehen! Der bisher größte Kürbis steht im Guinness-Buch der Rekorde, kam aus den USA und war 477 kg schwer. Weiß einer von euch, wie es heißt, wenn nur der Größte, Beste, Süßeste sich durchsetzt?

Antwort: Natürliche Auslese.

!!! Kürbis, Mais und Bohnen, zusammen angebaut, bilden eine perfekte Pflanzengemeinschaft (Symbiose). Was die eine Pflanze dem Boden gibt, braucht die andere zum Wachsen. Gegenseitig halten sie Schädlinge voneinander ab. Deshalb nannten die Maya aus Mittelamerika sie „Die Drei Schwestern“. Wenn man alle drei zusammen anbaut, heißt das Milpa.

KÜRBIS

(*Cucurbita maxima* = Riesenkürbis)

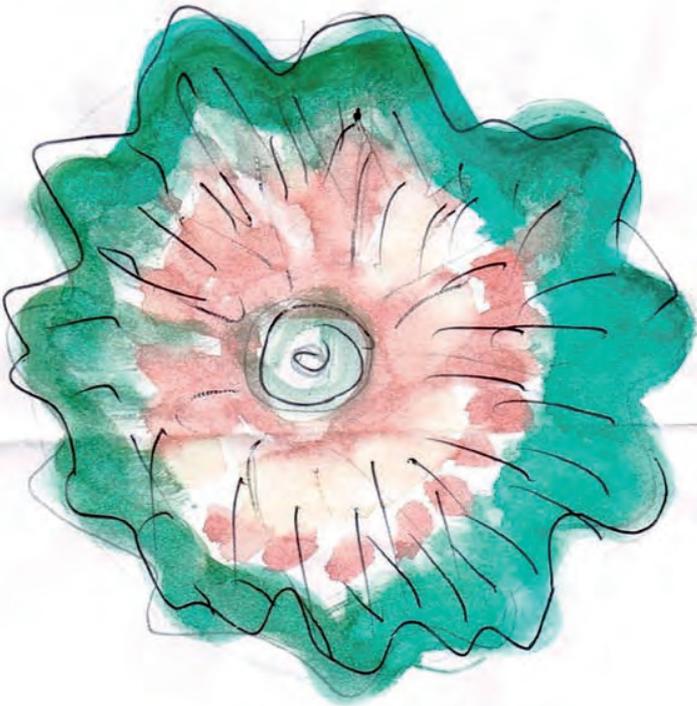
Familie: Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)



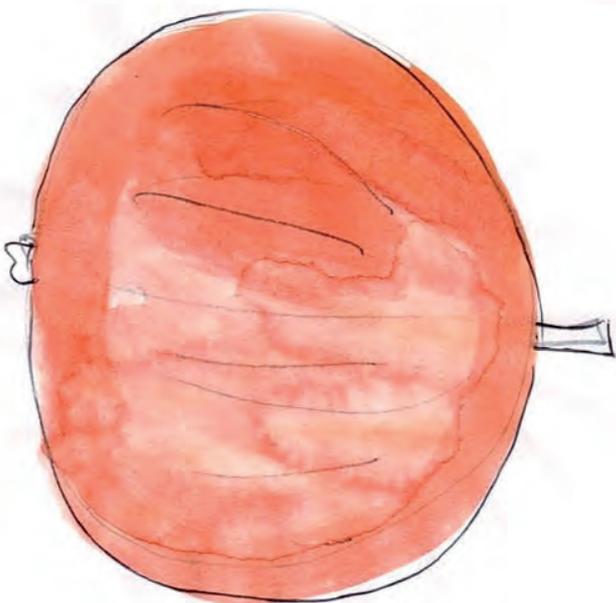
Aussaat	Mai
Abstand / Saattiefe	100-150 cm x 30-40 cm / 2 cm tief
Ernte	August bis Oktober
Sonstiges	Starkzehrer; braucht viel Platz; gut auf Kompost
++ Freunde / -- Feinde	++ Zuckermais als Randbepflanzung



butternut =
butternut



Biscaya
grün-Orange



Hokkaido



GURKE

GESCHICHTE: Die Heimat der Gurke ist sehr weit weg, an den Südhängen des Himalayas in Asien. Im Mittelalter gelangte sie bis nach Nordeuropa. Anders als früher, haben die neugezüchteten Gurken keine bitteren Enden mehr.

BOTANISCHES: Gurken gehören wie Zucchini zur Familie der Kürbisgewächse. Der Stängel der Pflanze wächst über den Boden hinweg oder klettert mit Blattranken. Pro Blattachsel bilden sich zwei bis sechs Früchte. Gurken sind 10 - 40 cm lang, schlank, walzenförmig und an den Enden schmaler werdend. Die Oberfläche ist meist glatt und dunkelgrün gefärbt. Wegen ihrer Inhaltsstoffe haben Gurken einen hohen Wert für die Ernährung. Ihr Wassergehalt liegt bei 96%. Viele Kinder lieben Gurken und sie werden in Deutschland gerne gegessen.

Grundlegend unterscheidet man zwischen den länglich schlanken Schlangengurken und den meist im Freiland angebauten, kleinen und krummen Feldgurken. Darüber hinaus gibt es eine Vielzahl an verschiedensten Gurkensorten, wie etwa die Schwammgurke, Minigurke, Wilde Gurke Korila, Luffa, Schmorgurke, Kurigurke, Chayote, Kiwano, Tinda ... Als eingelegte Gurken kennen wir die Essiggurken, Delikatessgurken und Cornichons.

ERNTE/ANBAU: Da Gurken hohe Ansprüche an die Temperatur haben, kommen sie meist aus Treibhäusern in Holland und werden dort in großen Stil geerntet. Es gibt aber auch robustere Feldgurken, die geerntet werden, sobald das Kraut braun wird.

GURKE

(Cucumis sativus)

Familie: Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)



Vorziehen	Februar /März
Aussaat ins Freiland	ab Mitte Mai
Abstand / Saattiefe	alle 20 cm 3-4 Samen, 2 cm tief, später auf auf 30-40 cm Abstand vereinzeln
Ernte	Mitte Juli bis September
Sonstiges	Starkzehrer
++ Freunde / -- Feinde	++ Bohnen, Kohl, Lauch, Rote Bete, Salat, Sellerie, Dill / -- Tomaten

ZUCCHINI

GESCHICHTE: Zucchini wurden in Europa zunächst im Mittelmeerraum angebaut (Italien, Frankreich), aber seit langer Zeit auch bei uns. Sie sind sehr anspruchslos! Sie können einen Meter lang werden – eine Suppe daraus macht 20 Personen satt gemacht. Die meisten bei uns angebotenen Zucchini sind aus Deutschland, Italien und Spanien.

BOTANISCHES: Die Zucchini pflanze ist eine schnell wachsende, bodendeckende Pflanze mit dunkelgrünen Blättern. Das Gemüse von 10-40 cm Länge mit dem typischen Fruchtstiel trägt die Farbe hellgrün bis dunkelgrün und ist gelbweiß fein gesprenkelt. Seine Form ist gurken- oder walzenförmig, manchmal sechskantig, mit abgerundetem Ende. Neuere Sorten sind auch länglich und knallig gelb oder hellgrün und birnenförmig. Das Fruchtfleisch ist weiß oder cremefarben, der Geschmack ist nicht besonders ausgeprägt. Bei den ersten Blättchen, kann man sie noch nicht von den Gurken unterscheiden, so ähnlich sind sie.

ERNTEN/NÄHRSTOFFE: Zucchini kann man immer wieder ernten – von Juni bis in den Herbst. Im Sommer kann eine Pflanze bis zu fünf Zucchini pro Woche bringen.

Tipp: Das bekannteste mit Zucchini zubereitete Gericht ist sicher der Gemüseeintopf „Ratatouille“.

*Quelle: auf der Basis von Wissen aus „wikipedia.commens“,
eigenem Wissen und Literaturliste (Quellen, links)*

ZUCCHINI

(Cucurbita pepo)

Familie: Kürbisgewächse (Cucurbitaceae)



Vorziehen	Februar / März
Aussaat ins Freiland	Mitte Mai
Abstand / Saattiefe	2-3 Körner im Abstand von 100 cm / 3 cm tief
Ernte	Juli bis Oktober; zart bei einer Länge von 10-20 cm
Sonstiges	Starkzehrer
++ Freunde / -- Feinde	++ Stangenbohnen, Mais, Spinat, Kapuzinerkresse





EXPERIMENTIEREN

BITTERES GURKENWASSER

Wenn ihr an heißen Tagen Gurken in Wasser einlegt werden sie immer bitterer -wäre das nicht mal ein cooler Streich?

BASTELN

KÜRBISGESICHT SCHNITZEN

Das braucht man:

- Kürbis (z.B. Hokkaido)
- Ein stabiles Messer
- Einen Löffel
- Eine Schüssel fürs Ausgekratze
- Ein Teelicht

Erstmal geht's ans Aushöhlen – aber wie kommt man ans Innere? Das ist manchmal gar nicht so leicht. Wenn du den Kürbis nicht mit dem Messer zerteilen kannst, weil die Schale zu hart ist, dann wirf ihn doch einfach mit voller Wucht auf den Terrassenboden. Der Kürbis teilt sich dann in zwei Teile.

Um das Fruchtfleisch zu entfernen, kannst du einen großen Löffel nehmen. Aus dem Fruchtfleisch kannst du eine Suppe kochen, die Kürbiskerne kannst du eine Nacht in Salzwasser einlegen, abtropfen und dann auf einem Blech ins Ofen schieben – das gibt leckere geröstete Kürbiskerne! Oder du bewahrst sie auf und ziehst daraus nächstes Jahr Kürbisse.

Die Wand der ausgehöhlten Kürbishülle sollte nicht dicker als dein Finger sein (sonst fault der Kürbis sehr schnell). Du kannst deinen Kürbis mit einem gruseligen Gesicht verzieren und ihn feuriges Kerzenlicht versprühen lassen!

KÜRBISLEITUNG

Das braucht man:

- Gartenschere
- Gießkanne
- Schüssel
- Wasser

Man schneidet Kürbisstängel in 10-20 cm große Stücke, bis es etwa 10-20 sind. Jeweils ein dünnes Ende wird in ein dickes gesteckt, so dass sich eine Kürbisleitung ergibt. Nun braucht ihr einen Platz, der leicht abfällt wie - eine Treppe, einen Hügel. Ihr beginnt die obere Leitung mit der Gießkanne zu befüllen. Am Leitungsende fängt eine Schüssel das Wasser auf. *Aus: Geißelbrecht/Taferner : Die Gemüsedetektive, Ökotopia verlag, 978-3867020152, S. 82*

NAMENRITZEN

Wenn ihr im Juni/Juli in den wachsenden Kürbis mit einem Nagel euren Namen ritzt, wird er bis Oktober richtig groß!

SPIELE

KÜRBISKERNFLITSCHEN AUF ZIELSCHEIBE

Auf eine Pappe (DIN A3) malt ihr eine Zielscheibe. Diese wird auf den Boden gelegt. Im Kreis stellt ihr euch darum auf und schießt mit euren Kernen darauf. Wer trifft die Mitte? Ihr könnt dazu eure Kernen auch farbig anmalen - dann kann man sie besser auseinander halten!

KÜRBISFÜHLUNG MIT VERBUNDENEN AUGEN

Das braucht man:

- ca. 8 verschiedene Kürbisse
- Tuch zum Augen verbinden
- Tisch

Jeder Kürbis wird mit einer Bezeichnung vorgestellt, z.Beiispiel: „Hexi“- mit besonders vielen Warzen, „Mr. Orient“, hat einen „Turban“ auf, „Glatzi“-glatt. Die Kürbisse werden auf dem Tisch vertauscht, ein Kind erfühlt die unterschiedlichen Kürbisse. Kann es sich an alle Namen erinnern?

SCHLANGENLAUF

Zwei Gruppen müssen eine schlangenförmige, markierte Strecke laufen und dürfen eine Gurke zwischen ihren Knien nicht verlieren (u.U. Hindernisse einbauen!)

ESSEN UND PROBIEREN

GEBACKENE KÜRBIS- ODER ZUCCHINIBLÜTEN

Zutaten:

- 12 Kürbisblüten
- 2 Eier
- 40 Gramm Zucker
- ¼ l Milch
- 250 Gramm Mehl
- Öl zum Ausbacken
- Pfanne
- Schüssel

Blüten vorsichtig waschen und abtrocknen. Eier, Zucker, 1 Prise Salz schaumig schlagen, Milch und Mehl unterheben. Blüten durch den Teig ziehen und ausbacken.

SPAGHETTI MIT ZUCCHINI-GORGONZOLA-SAUCE FÜR 4 PERS.

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 Zucchini
- 2 Esslöffel Öl
- Salz, Pfeffer
- 100g Gorgonzola (Schimmelkäse)
- Spaghetti
- Pürierstab
- Pfanne, Topf

Nudelwasser aufsetzen. Zwiebel und Zucchini in kleine Würfel schneiden und anbraten. Erst Zwiebeln in Öl anbraten, dann die Zucchiniwürfel dazu. 10 Minuten unter Rühren anbraten. Währenddessen Nudeln kochen und abgießen. Zucchini abschmecken mit Salz und Pfeffer, dann pürieren. Kleingeschnittenen Gorgonzola dazu, alles kurz aufkochen. Gorgonzola-Zucchini-Sauce über die Spaghetti gießen, kräftig vermengen. Guten Appetit!

MÄRCHEN

DIE VERTEILUNG DER WEISHEIT

Kwaku Ananse betrachtete die Welt und kam zum Schluss, dass die Menschen mit der ihnen von Gott gegebenen Weisheit sehr unüberlegt und verschwenderisch umgingen. So entschloss sich Kwaku Ananse, die Weisheit einzusammeln und für spätere Zeiten aufzuheben.

Kwaku Ananse machte sich also auf den Weg durch die Welt und sammelte jedes kleinste Stückchen Weisheit ein. Er tat sie vorsichtig in einen großen Kürbis und füllte ihn bis zum Rand. Vorsichtig legte Kwaku Ananse den Deckel darauf und band ihn gut fest.

Dann begann Kwaku Ananse darüber nachzudenken, wo er den Kürbis mit der Weisheit aufbewahren könnte. Kwaku Ananse kam zu dem Entschluss, den Kürbis mit der Weisheit auf die höchste Palme zu tragen und dort zwischen den Zweigen zu verstecken. Er würde den Kürbis gut festbinden, und dort oben wäre er so versteckt, dass ihn niemand sehen könnte. Es würde auch niemand annehmen, dass die ganze Weisheit der Welt sich auf einer Kokospalme befinden könnte.

Kwaku Ananse band sich also den Kürbis vor den Bauch, hing sich ein langes Seil über die Schulter und begann, langsam die Palme hinaufzuklettern. Da der Kürbis sehr groß und sehr schwer war, musste sich Kwaku Ananse ordentlich anstrengen. Vorsichtig setzt er Bein vor Bein und kletterte die schwankende Palme immer höher. Er merkte plötzlich, dass sich das Band, mit dem er den Kürbis vor seinem Bauch angebunden hatte, lockerte. So hielt er den Kürbis mit zwei seiner Arme fest. Nun war das Klettern aber noch schwieriger geworden. Er entschloss sich, eine Rastpause einzuschalten.

Plötzlich blickte er hinunter zum Fuß der Palme und sah dort seinen jüngsten Sohn, der sich vor Lachen den Bauch hielt. Da wurde er zornig und rief hinunter: „Warum lachst Du Deinen Vater aus, der sich so anstrengt, die ganze Weisheit der Welt in Sicherheit zu bringen, Sohn?“

Da lachte der Junge noch mehr und rief zu Kwaku Ananse hinauf: „Sage mir, Vater, wenn Du die ganze Weisheit der Welt in Sicherheit bringen willst, warum trägst Du sie dann vor dem Bauch und nicht auf dem Rücken? Das wäre doch viel einfacher und bequemer!“

Kwaku Ananse wurde über die frechen Worte seines Sohnes so böse, dass er ohne zu überlegen einen Arm vom Kürbis nahm, die Hand zur Faust ballte und ihm drohte.

Ehe Kwaku Ananse jedoch noch ein Wort sagen konnte, fühlte er, dass der Kürbis unter dem Band durchglitt. Mit einem Arm konnte er den Kürbis nicht mehr halten, und dieser stürzte in die Tiefe. Er prallte auf den harten Boden auf und zerbrach in tausend Stücke.

Kwaku Ananse blickte wie erstarrt hinunter und sah, wie die ganze Weisheit der Welt in kleinen Bächen davonfloss und begann, langsam in der Erde zu versickern.

Von allen Seiten kamen die Menschen herbeigelaufen und hielten grosse und kleine Holzschalen oder Kürbisse in der Hand. Manche hatten in der Eile auch nur ein Blatt abgerissen oder auch nur einen Suppenlöffel mitgebracht.

Sie alle versuchten, so viel von der ausfließenden Weisheit zu erwischen, wie sie nur auffangen konnten. Kwaku Ananse aber, der langsam begann, die Palme hinunterzuklettern, wusste, dass für ihn selbst kaum ein Restchen übrigbleiben würde.

So ist es geschehen, dass die Weisheit in der Welt so ungleich verteilt ist. Die einen haben viel davon und die anderen viel zu wenig.

Afrikanisches Märchen (Quelle: www.Märchenbasar.de)

HOFHAHN UND WETTERHAHN

Es waren einst zwei Hähne, einer auf dem Misthaufen, einer auf dem Dach. Beide waren sehr stolz, aber wer von den beiden richtete am meisten aus? Sage uns deine Meinung, doch wir behalten unsere eigene bei.

Der Hühnerhof war durch einen Holzzaun von einem anderen Hof getrennt. Dort lag ein Misthaufen, auf dem eine große Gurke wuchs, die das Bewusstsein hatte, ein Mistbeetgewächs zu sein.

„Dazu wird man geboren“, sprach es im Innern der Gurke, „und nicht alle können als Gurke geboren werden. Es muss auch andere Arten geben! Die Hühner, die Enten und der ganze Viehbestand des Nachbarhofes sind auch Geschöpfe. Nun sehe ich zu dem Hofhahn auf dem Holzzaun empor. Er ist freilich von ganz anderer Statur als der Wetterhahn, der so hochgestellt ist und nicht kämpfen, geschweige denn krähen kann. Der Wetterhahn hat auch keine Hühner und Küken. Er denkt nur an sich und schwitzt Grünspan. Nein, der Hofhahn, der ist ein wahrer Hahn! Sein Auftreten ist wie ein Tanz und sein Krähen wie Musik. Wo er hinkommt, wird es einem gleich klar, was ein Trompeter ist! Ich wünschte, er käme zu mir! Und wenn er mich auch mit Stumpf und Stiel auffräße, wenn ich auch in seinem Körper aufgehen müsste, es wäre ein seliger Tod!“

In der Nacht kam ein entsetzliches Unwetter. Hühner, Küken und selbst der Hahn suchten Schutz. Da riss der Wind den Holzzaun zwischen den beiden Höfen nieder, dass es krachte. Die Dachziegel fielen herunter, aber der Wetterhahn saß fest auf seiner Stange. Er drehte sich nicht einmal, denn er konnte sich nicht drehen. Und doch war er jung, frisch gegossen, aber besonnen und innerlich gefestigt. Er ähnelte durchaus nicht den fliegenden Vögeln am Himmel, den Spatzen und den Schwalben. Nein, diese Piepvögel verachtete er, denn die waren ja nur von geringer Größe! Die Tauben, meinte er, die seien groß, blank und schimmernd wie Perlmutter, und sähen aus wie eine Art Wetterhahn, aber sie seien dick und dumm. Ihr ganzes Sinnen und Trachten habe nur den einen Zweck, den Bauch zu füllen, und sie seien langweilige Dinger.

Auch die Zugvögel hatten dem Wetterhahn besucht, ihm von fremden Ländern, von Luftkarawanen und wilden Geschichten mit den Raubvögeln erzählt. Das war neu und interessant, aber nur beim ersten Mal. Später, und das wusste der Wetterhahn, wiederholten sie sich, erzählten stets dieselben Geschichten. Das alles war langweilig, und so konnte der Wetterhahn mit niemandem einen rechten Umgang pflegen. Es schien ihm, als wären alle fade und blöd.

„Die Welt taugt nichts!“, rief er. „Das Ganze ist dummes Zeug!“ Der Wetterhahn war wirklich eingebildet, und diese Eigenschaft hätte ihn gewiss für die Gurke interessant gemacht, wenn sie es gewusst hätte. Sie hatte aber nur Augen für den Hofhahn, und der war jetzt auf dem Hof, recht nahe bei ihr. Der Wind hatte ja den Holzzaun umgeblasen, und das Unwetter war schon weitergezogen.

„Was sagt ihr zu dem Hahnenschrei?“, sprach der Hofhahn zu den Hühnern und Küken. „Das war ein noch ein wenig roh, und die Eleganz fehlte.“ Die neugierigen Hühner und Küken kletterten auf den Misthaufen, und der Hahn betrat ihn mit stolzen Reiterschritten. Er sah die Gurke und sprach: „Gartengewächs!“ Durch dieses eine Wort wurde der Gurke die tiefe Bildung des Hahnes klar, und sie vergaß vor lauter Ehrfurcht, dass er in sie hackte und sie auffräß. „Ein seliger Tod!“

Die Hühner und Küken kamen herbei, und wenn das eine läuft, so läuft auch das andere. Sie glucksten und piepten, und sie schauten den Hahn an und waren stolz, dass er von ihrer Art war.

„Kikeriki“, krächte er, „die Küken werden sofort zu großen Hühnern, wenn ich es in den Hühnerhof der Welt ausschreie!“ Und die Hühner und Küken glucksten und piepten, und der Hahn verkündete eine große Neuigkeit: „Ein Hahn kann ein Ei legen! Und wisst ihr, was in dem Ei liegt? In dem Ei liegt ein Basilisk. Niemand vermag den Anblick eines solchen Ungeheuers auszuhalten, das wissen die Menschen schon lange. Jetzt wisst ihr es auch, und ihr solltet erkennen, was in mir wohnt, was ich für ein Allerhühnerhofskehl bin!“

Darauf schlug der Hofhahn mit den Flügeln, ließ den Hahnenkamm schwellen und krächte wieder. Es schauderte allen, den Hühnern und den kleinen Küken, aber sie waren gar stolz, dass einer von ihren Leuten so ein toller Kerl war. Sie glucksten und piepten, dass der Wetterhahn es hören musste, und er hörte es, aber er rührte sich nicht.

„Das Ganze ist dummes Zeug!“, sprach es im Innern des Wetterhahns. „Der Hofhahn legt keine Eier, und ich bin zu faul dazu. Wenn ich wollte, könnte ich schon ein Windei legen, aber die Welt ist kein Windei wert. Das Ganze ist nichtsnutziges Zeug! Jetzt mag ich nicht mehr länger hier sitzen.“

Und damit brach der Wetterhahn von seiner Stange ab. Er schlug auch nicht den Hofhahn tot, obgleich er es darauf abgesehen hatte, wie die Hühner so sagten. Und was sagt die Moral? „Immerhin noch besser zu krähen, als eingebildet zu sein und abzubrechen!“

Hans Christian Andersen

TITEL	VERLAG	AUTOR	JAHR
Karotte liebt Tomate – Die richtige Pflanzengemeinschaft	Ludwig Verlag	H. Wagner	2000
Komm, wir gehen raus	Verlag Kösel	S. Lohf/R. Bestle-Körfer	2010
Gemüsedetektive – Bohne & Co. auf der Spur	Ökotopia	Geißelbrecht/Taferner	2008
Überall wächst was – Al-natura Gartenkalender für Kinder	DuMont Kalender-verlag	R. Lilienthal	2011
365 Experimente für jeden Tag	Moses Verlag	A. v. Saan	2009
Das große Ravensburger Natur-Spielebuch	Ravensburger	U. Geißler/B. Rieger	2003
Naturexperimente	Ravensburger	H. Krekeler/M. Rieper-Bastian	1996
Gemüse biologisch ziehen	Bella vista	Die Gartenprofis	unbekannt
Das große Garten ABC, Aid-Gartenkinder-	Fleurus	U. Pellissier	unbekannt
Fantasiewerkstatt Experimente	Christophorus Verlag	H. Köster	2005
Früchte-Samenuhr	Ellermann	U. Jacobs	2002
Mein Bastelgarten	Velber Verlag	I. Dawn/E. Mitchel/M.Norris	2013
Alles über Obst und Gemüse – Mit Kürbis & Co. durch die Jahreszeiten	Esslinger Verlag	S. Lebot	2007
Das große Garten ABC	Fleurus	U. Pellissier	
Meine Gartenwerkstatt	Gerstenberg	A. Leizgen	2013
http://www.morgentau.at/produkte/biokarotte			

ONLINE-QUELLEN:

Zucchini Illustration

<http://www.vecteezy.com/vector-art/99432-zucchini-botanical-poster-vector>

<http://www.garten-treffpunkt.de>

www.gartenratgeber.net

www.helles-koepfchen.de

<http://medienwerkstatt-online.de>

<http://www.essen-und-trinken.de>

www.der-versteckte-garten.de

<http://www.sannmann.com>

www.salatfritz.de

<http://www.fitundgesund.at>

<http://www.internetjournalofcriminology.com>

IMPRESSUM

Kölner NeuLand e.V.

Koblenzer Str. 15
50968 Köln
info@neuland-koeln.de

Autoren: Andrea Harrenkamp, Daniela Hohn, Hanna Stanke, Andrea Ziesler-Hoff, Julia Sommerlade, Julia Wilfing

Redaktion: Dorothea Hohengarten

Fachlektorat: Eike Wulfmeyer, Frank Methien, Hanna Stanke, Birgit Scherer-Bouharroun

Grafische Gestaltung, Illustration, Layout: Stefanie Sieben, Julika Neuerburg, Birgit Caspari, Andrea Harrenkamp

Wir danken dem aid infodienst e.V. (www.aid.de) und dem Quinto Verlag für die Arbeitsblätter aus dem aid-Computerspiel „Kasimir - Garten, Zwerge & Co“

Köln, Juni 2015

Nutzungsrechte

Vervielfältigungen, Korrekturen, Ergänzungen und Weiterentwicklungen dieses Bildungsmoduls sind für nichtkommerzielle Bildungszwecke per Creative Commons- Lizenz erlaubt. Bei Fotos und Illustrationen müssen die jeweiligen Creative-Commons-Lizenz-Bedingungen (s. Quelle) beachtet werden.

Dieses Bildungsmodul wurde ermöglicht durch:

