

ERFAHRE, WAS
UNSERE LANDWIRTINNEN
UND LANDWIRTE
MONAT FÜR MONAT
SO SCHAFFEN.

LAND-



WIRTSCHAFTS-

KALENDER



KITA-BEGLEITHEFT

JULI



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

**DIE KITA-BEGLEITHEFTE SIND DIGITAL UND KOSTENFREI UNTER FOLGENDEM LINK
ABRUFBAR: www.mlr-bw.de/landwirtschaftskalender**

IMPRESSUM

Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz

Pressestelle
Kernerplatz 10
70182 Stuttgart

Telefon: 0711 126-2355
E-Mail: pressestelle@mlr.bwl.de
Internet: www.mlr-bw.de

INHALTSVERZEICHNIS

DAS KITA-BEGLEITHEFT	04-05
MINKA, DIE HOFKATZE	08-10
ANGEBOTE	
Angebot 1: So wächst Gemüse	11-15
Angebot 2: Die Gemüsevielfalt entdecken	16-17
Angebot 3: Gemüse selbst anbauen	18
Spielideen rund um das Gemüse	19
BEWEGUNGSEINHEIT	
Spielideen	20-21
HINTERGRUNDWISSEN	
Gemüse satt	22
Gemüseanbau im Freiland	22-23
So wird das Gemüse geschützt	23
Hier wohnt Gemüse	24-25
Anbau von Bio-Gemüse	25
Tomate ist nicht gleich Tomate	26
Blick ins Land	26
Oma erzähl doch mal	26-27
Saisonkalender	27
Lagerung von Gemüse	28
Urban Gardening	29
Solidarische Landwirtschaft	29
IDEEN FÜR AUSFLÜGE	30
IDEEN FÜR WEITERFÜHRENDE LINKS	30



DAS KiTA-BEGLEITHEFT



„Eine Bauernregel besagt: ‚Der Juli muß braten, was im August soll geraten‘. Die ersten heißen Sommertage lassen das Gemüse in den Gewächshäusern und auf den Feldern mehr und mehr reifen. An manchen Tagen muss zusätzlich bewässert werden. In modernen Betrieben hilft dabei Technik, die zugleich auch die Düngung und Temperatur steuert. In diesem Begleitheft erhalten die Kinder spannende Einblicke in den Gemüseanbau. Ein Geschmackstest macht die Gemüsevielfalt erlebbar.“

Peter Hauk MdB
**Minister für Ernährung, Ländlichen Raum
und Verbraucherschutz**

WIE DIESES HEFT EINGESETZT WERDEN KANN...

Der Aufbau des Heftes ist jeden Monat gleich. Einführend sind die Kalenderblätter des jeweiligen Monats abgebildet. Es finden sich Hinweise zum Monatsthema und auch die Anknüpfungspunkte an den Orientierungsplan. Dieser betrachtet frühkindliche Bildungsprozesse aus verschiedenen Blickwinkeln, legt aber seinen Schwerpunkt auf die Perspektive des Kindes. Die Leitfragen sind „Was will das Kind?“ und „Was braucht das Kind?“. Er berücksichtigt die grundlegenden Motivationen von Kindern und fokussiert auf sechs maßgebliche Bildungs- und Entwicklungsfelder (Sinne - Körper - Sprache - Denken - Gefühl und Mitgefühl - Sinn, Werte und Religion) unter besonderer Berücksichtigung der Sprachentwicklung und der Schulfähigkeit.

Den Arbeitsteil des Begleithefts eröffnet die Bauernhofkatze Minka. Sie begleitet die Kinder durch den Landwirtschaftskalender und damit durchs Jahr. Sie erzählt jeden Monat von ihren Entdeckungen und Streifzügen rund um den Hof. Dabei liefert sie den fachlichen Input für die Kinder. Oft sind in der kurzen Geschichte einfache Rätsel eingearbeitet oder Impulsfragen angeschlossen, um mit den Kindern ins Gespräch zu kommen. Die Geschichten richten sich an die Kinder und können ihnen vorgelesen werden.

Anschließend folgen drei unterschiedliche Angebote für die Arbeit mit den Kindern. Sie vertiefen die Informationen aus der Geschichte und knüpfen thematisch daran an. Jedes Angebot ist eine in sich selbst abgeschlossene Einheit. Es können alle Angebote oder nur einzelne Angebote mit den Kindern durchgeführt werden. Die Schwerpunkte sind verschieden und fördern unterschiedliche Entwicklungsfelder der Kinder.

ANGEBOT 1: Bezieht sich auf den jeweiligen Monat und das darin dargestellte landwirtschaftliche Thema. Z.B. wie lebt das Tier? Wie bzw. wo wächst diese Pflanze? Welche Arbeiten sind auf dem Bauernhof zu erledigen?

ANGEBOT 2: Beschäftigt sich meist mit dem im jeweiligen Monat erzeugten Nahrungsmittel, das aus der landwirtschaftlichen Arbeit entsteht, z.B. eine Verkostung von Produkten des Tiers (z.B. Milchprodukte) oder der Pflanzen (z.B. Gemüse, Äpfel, Erdbeeren).

ANGEBOT 3: Ermöglicht den Kindern aktiv eigene Erfahrungen zu sammeln (z.B. Regenwurmglas bauen und beobachten, Insektenhotel bauen, Wiesenblumen pressen und Memory Karten erstellen. In manchen Monaten sind Spielideen für die Kinder enthalten

BEWEGUNGSEINHEIT: Rundet den Arbeitsteil passend zum Thema ab. Diese ist in Zusammenarbeit mit der Kinderturnstiftung Baden-Württemberg entstanden.

HINTERGRUNDWISSEN: Es folgen mehrere Seiten Hintergrundwissen, die sich an das pädagogische Fachpersonal richten. Es liefert Informationen zum Monatsthema auch über die Inhalte des Kalenders hinaus. Es soll helfen, Zusammenhänge zu verstehen und dabei unterstützen die vielen Fragen der Kinder (und manchmal auch der Eltern) zu beantworten.

IDEEN FÜR AUSFLÜGE: Richten sich an die pädagogischen Fachkräfte, aber auch an die Eltern. Die Monatsthemen können auf Höfen, in Museen oder bei Veranstaltungen real betrachtet und erlebt werden.

WEITERFÜHRENDE LINKS: Runden die Themen der Kalenderblätter ab und bieten durch ihre digitalen Angebote auch Kindern, die nicht in der Nähe von Bauernhöfen leben, die Möglichkeit Einblicke in die Landwirtschaft zu erhalten. Einige Links bieten vertiefende Informationen und Angebote und ergänzen das pädagogische Begleitheft.

KITA DIGITAL: Auf der Homepage des Ministeriums für Ernährung, Ländlichen Raum und Verbraucherschutz werden für jeden Monat zusätzliche Materialien angeboten, zum Beispiel weiterführende Informationen, Videos oder die Bildkarten zum Herunterladen. Der Link in den Begleitheften führt zum jeweiligen Monat.

JULI

☀☀ **Mit dem Juli erlebt der Sommer seine ersten richtig heißen Tage.** Eine Bauernregel heißt: „Der Juli muß braten, was im August soll geraten.“ Seinen heutigen Namen verdankt er einem bekannten römischen Kaiser: Julius Caesar. Mancherorts beginnt schon die Getreideernte.

GEMÜSE SATT

Auf den Gemüsefeldern werden zum Beispiel Salate, Kohlrarten, Karotten, Fenchel und Zwiebeln kultiviert. Manche Arten können direkt aufs Feld gesät werden. Andere werden in Gewächshäusern vorkultiviert und als junge Pflanzen mit einer Pflanzmaschine auf das Feld gesetzt. Empfindliche Gemüsearten, zum Beispiel Tomaten, Gurken, Paprika und Auberginen, lieben es warm und können durch Folientunnel oder Gewächshäuser zusätzlich geschützt werden.

☀☀ **Die Winzer sind mit Pflegearbeiten in den Weinbergen beschäftigt** und nach den letzten Erdbeeren sind nun Himbeeren, Sauerkirschen und erste Zwetschgen reif. Und auch in den Gewächshäusern und Feldern reift mehr und mehr Gemüse. An manchen Tagen ist es jetzt so heiß, dass bewässert werden muss.

HIER WOHNT GEMÜSE

Nützlinge, wie Florfliege und Schlupfwespen, werden als Eier in die Gewächshäuser eingesetzt. Die Larven schlüpfen dort und fressen die Schädlinge. So können chemische Pflanzenschutzmittel gespart werden. Mittlerweile kannst du fast das ganze Jahr Tomaten, Gurken und Paprika aus deutschem Anbau kaufen. Sie werden in modernen Gewächshäusern angebaut. Hier sind die Wachstumsbedingungen optimal für die frostempfindlichen Pflanzen.

COMPUTERPOWER

Ein Computer steuert die Bewässerung und Düngung der Pflanzen und regelt die Temperatur. Im Winter werden die Pflanzen zusätzlich belichtet. Moderne Gewächshäuser sind gut isoliert. So geht nur wenig Wärme verloren. Das Gießwasser wird gesammelt, aufbereitet und wieder verwendet.

BEWÄSSERUNG

aktiv

IM DURCHSCHNITT
12 KG PRO JAHR.

WIE VIELE TOMATEN
ESSEN WIR IN
DEUTSCHLAND?

WOLLE STATT ERDE

Meist wachsen Tomaten, Gurken und Paprika in Gewächshäusern nicht in Erde, sondern in Steinwolle oder Kokosmatten. Dadurch kann jedes Jahr auf der gleichen Fläche Gemüse angebaut werden, ohne dass der Boden „müde“ wird und die Pflanzen schlechter gedeihen.



WUSSTEST
DU, DASS ...

...die Tomate eine Beere ist?

Aus botanischer Sicht ist die Tomate eine Beere – wenn auch eine recht große. Apropos groß: Auch Kürbisse, die ja sehr groß werden können, zählen zu den Beeren.

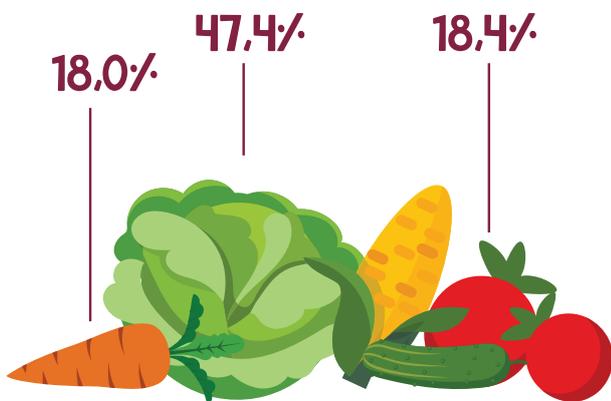
Natürlich.
VON DAHEIM

JULI

1	2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15	16
17	18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31	

GEMÜSE IM LÄNDLE

Knapp die Hälfte des Freilandgemüses (47,4%) wird von **Blatt- und Stängelgemüse** (Salate, Spargel, Spinat, Rhabarber) belegt, gefolgt von **Fruchtgemüse** (Gurken, Kürbisse, Zucchini, Tomaten, Paprika) mit 18,4% und **Wurzel- und Knollengemüse** (Sellerie, Möhren, Rettich, Rüben, Zwiebeln) mit 18,0%.



SAISONKALENDER

Wann welches Gemüse oder Obst gerade Saison hat, sagt dir ein Saisonkalender. So kannst du dafür sorgen, dass frische Produkte aus deiner Region auf den Tisch kommen. Das spart Lager- und Transportkosten und ist somit besonders umweltfreundlich. Und vor allem schmeckt es auch!

BERÜHMTES KRAUT

Die Filderebene bei Stuttgart mit ihren fruchtbaren Böden ist berühmt für den Kohlanbau. Eine besondere Spezialität ist hier der zarte Spitzkohl. Der Name Filderkraut/Filderspitzkraut wurde von der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) registriert und darf nur für Kohl von der Filderebene verwendet werden.

SO WIRD DAS GEMÜSE GESCHÜTZT

Manchmal kannst du auf den Feldern Papier- oder Kunststoff-Folien entdecken, die auf der Erde liegen. Diese meist abbaubaren Mulchfolien legt man auf die Erde, damit kein Unkraut zwischen den Gemüsepflanzen wächst. Das Gemüse wird durch kleine Löcher in der Folie in die Erde gepflanzt. So müssen weniger Pflanzenschutzmittel verwendet werden und der Boden bleibt schön feucht.

Zwischen den Reihen wird das Unkraut mit einer Maschinenhacke oder von Hand entfernt. Moderne Maschinen scannen die Reihen mit einer Kamera, erkennen und steuern die Hacke dann automatisch so, dass die Pflänzchen nicht beschädigt werden.

Manche Kulturen werden zusätzlich mit engmaschigen Netzen abgedeckt. Sie verhindern, dass Schädlinge wie die Möhrenfliege ihre Eier ablegen und ihre Maden die Gemüsepflanzen anfressen.

In Bio-Betrieben wird oft auch Stroh als Mulchmaterial verwendet.



MINKA, DIE HOFKATZE

Hallo Kinder,

diese Woche habe ich schon wieder etwas Tolles erlebt!

Gestern hat Mutter Inge ihre Schwester Maren besucht, die auf der anderen Seite des Ortes lebt. Sie hat einen kleinen Hofladen, in dem sie Gemüse verkauft. Tom und Anne warteten schon mit ihren Fahrrädern. Mutter Inge hatte den Fahrradanhänger noch an ihr Fahrrad montiert. Während sie sich den Helm aufsetzte, nutze ich meine Chance und huschte in den Anhänger. Wir fuhren einmal durch den ganzen Ort. Am Hofladen angekommen gingen Inge und Anne hinein. Ich wartete bei Tom draußen. Wir betrachteten das viele bunte Gemüse, das vor dem Hofladen aufgebaut war. Es war eine unglaublich große Vielzahl an Formen und bunten Farben. Rund, oval, länglich, von weiß über rosa zu rot und gelb bis zu hin zu einem satten violett. Einige Obst- und Gemüsearten erkannte ich. Sie wuchsen auch zu Hause in Jonnas Gemüsegarten. Salat in grün und rotbraun, Radieschen und orangefarbene Möhren. Die anderen Gemüsearten kannte ich nicht. Es lagen dort riesengroße grüne Kugeln. Größer als ein Fußball!

Gerade kamen Anne und Inge mit ihrer Schwester Maren aus dem Laden. Maren lud uns ein, in die Gewächshäuser mitzukommen. Ein Teil des Gemüses baut sie dort an und das wollte sie uns zeigen. Es war wirklich spannend! Einige Pflanzen wuchsen an einer Schnur bis hoch zum Glasdach. Sie hatten kleine gelbe Blüten und runde grüne und rote Früchte. In einem zweiten Gewächshaus hatten die Pflanzen große Blätter und gelbe Blüten. Die Früchte waren lang und grün. Manche der Früchte waren so klein wie Toms Finger und hatten eine Blüte an der Spitze. Andere waren eher so lang wie Annes Unterarm, diese hatten keine Blüte mehr. Es gab auch niedrigere Pflanzen, die weiß blühten. Daran wuchsen grüne, gelbe und rote Früchte. Ihre Blätter waren viel kleiner.

In den Gewächshäusern war es warm und hell. Auf einmal brummte es an meinem Kopf. Das hatte ich doch schon einmal gehört, dieses Summen und Brummen – genau auf der Blumenwiese! Ich drehte meinen Kopf und ja, da flog diese kleine gelb-schwarze Kugel. Ich versuchte sie zu fangen und die Kinder lachten. Inges Schwester erzählte, dass diese Tiere Hummeln heißen und hier im Gewächshaus wohnen. Sie bestäuben die Blüten, denn nur so könnten aus den Blüten auch Früchte werden.

Gerade als ich mich von dieser Aufregung erholt hatte, gluckerte und zischte es neben mir und meine Pfoten wurden nass. Ich mag doch kein Wasser! Woher kommt das? Wir sind doch in einem Haus, da kann es doch nicht hereinregnen! Schnell rannte ich zu Anne. Sie würde mich bestimmt beschützen. Auf ihrem Arm sah ich dann auch, was da passierte. Aus den dünnen schwarzen Schläuchen, die zwischen den Pflanzen lagen, tropfte Wasser aus kleinen Löchern auf den Boden. Zum Glück kamen wir nun an eine Tür und gingen ins Freie. Hier fühlte ich mich wieder wohler.

Neben den Gewächshäusern war eine große Halle, in die wir von außen hineinschauen konnten. Viele Frauen und Männer packten die verschiedenen Gemüsesorten in Kisten. Inges Schwester erklärte uns, dass manche Menschen in den Laden kommen zum Einkaufen, andere bestellen wiederum lieber eine bunte Gemüsebox zu sich nach Hause. In der Gärtnerei werden die Bestellungen in Kisten gepackt und zu den Leuten nach Hause gebracht. Manche Gärtner verkaufen ihr Gemüse auch auf dem Wochenmarkt oder an andere Händler. So können die Menschen immer frisches, leckeres Gemüse essen, das ganz aus der Nähe kommt.

Inge stellte eine Kiste mit diesen grünen langen Früchten, den kleinen roten Kugeln und zwei der Fußball-großen grünen Kugeln in den Anhänger. Für mich war neben der Kiste noch ein Sitzplatz frei. Bevor wir zurückfahren, schenkte Maren den Kindern noch zwei kleine Pflanzen. Zu Hause pflanzten sie diese gleich in Jonnas Garten. Nun warten alle ganz gespannt, wie sie wachsen würden.





FRAGEN UND ANTWORTEN

UM WAS HANDELT ES SICH BEI DEN RIESENGROSSEN GRÜNEN KUGELN?

Es handelt sich um Melonen.

UM WAS HANDELT ES SICH BEI DEN KLEINEN ROTEN UND GRÜNEN KUGELN?

Es handelt sich um Tomaten.

WAS SIND DIE GRÜNEN LANGEN FRÜCHTE?

Es handelt sich um Gurken.

WAS SIND DIE GRÜNEN, ROTEN UND GELBEN FRÜCHTE?

Es handelt sich um Paprika.



ANGEBOT 1

... so wächst Gemüse

ZIELE

Dieses Angebot vernetzt die Entwicklungsfelder Körper, Sinne, Sprache, Denken und Mitgefühl.

Die Kinder erfahren, dass

- Gemüse im Freiland und im Gewächshaus angebaut wird,
- manche Gemüsesorten als kleine Pflanze gesetzt werden,
- manche Gemüsesorten direkt in den Boden gesät werden,
- Pflanzen gepflegt werden müssen.



UMSETZUNG

Mit Bildkarten und Fragen an die Kinder:

- Was seht ihr?
- Wo wächst Gemüse?
- Wie wird Gemüse angepflanzt?
- Wie werden die Pflanzen gepflegt?
- Welche Gemüsesorten werden abgebildet?

Am eindrücklichsten ist für die Kinder der Besuch in einer Gärtnerei. Dort sehen sie, wie groß ein Gewächshaus ist, wie warm es darin ist, wie viele Pflanzen darin wachsen und wie die Pflanzen versorgt und gepflegt werden. Auch der Besuch eines Feldes mit Feldgemüse wie Kohl, Möhren oder Salat ist für die Kinder sehr beeindruckend. Sollte beides nicht möglich sein, lässt sich auch an einem kleinen Beet, Hochbeet oder ein paar Blumenkästen zeigen, wie man Gemüse anbaut.

Die Kinder erleben, dass die Pflanzen gegossen und gedüngt werden müssen und dass dies damit vergleichbar ist, wie wir Menschen essen und trinken müssen. Die Kinder erfahren, dass Insekten die Blüten bestäuben und sie dann Früchte bilden können.



ANGEBOT 1: WAS SIEHST DU?

8 JULI
ANGEBOT



BILDOUELLE: LEL / KATRIN LÄPPLE

Mit einer Pflanzmaschine werden die Setzlinge in den Boden gepflanzt. Jede Woche wird neuer Salat gepflanzt. So kann über viele Wochen immer frische Ware geerntet und verkauft werden.



ANGEBOT 1: WAS SIEHST DU?

— JULI
ANGEBOT



BILDOUELLE: JAN POTENTE

Etwa sechs Wochen nach dem Pflanzen kann der Salat von Hand geerntet werden.

ANGEBOT 1: WAS SIEHST DU?



BILDOUELLE: JAN POTENTE

Tomaten sind besonders wärmeliebend und empfindlich für Pilzkrankheiten. Daher werden diese meist in Gewächshäusern angebaut. Moderne Technik hilft bei der Pflege (z.B. Bewässerung) der Pflanzen.



ANGEBOT 2

... die Gemüsevielfalt entdecken

ZIELE

Dieses Angebot vernetzt die Entwicklungsfelder Körper, Sinne, Sprache, Denken und Mitgefühl.

Die Kinder erfahren, dass

- Gemüse unterschiedlich aussehen kann,
- Gemüse unterschiedlich schmecken und duften kann,
- verschiedene Teile des Gemüses gegessen werden können.



UMSETZUNG

Eine Verkostung von Gemüse kann das ganze Jahr über durchgeführt werden, da das ganze Jahr über eine breite Palette an Gemüse vorhanden ist. Eine Verkostung im Sommer bietet jedoch den intensiveren arttypischen Geschmack von frisch geerntetem Gemüse.

Einsteiger: Gemüse jeweils im Ganzen und in Stücke geschnitten präsentieren. Gemüsearten benennen, geschnittene Variante der ganzen zuordnen, Aussehen, Geruch, Haptik, Geschmack beschreiben lassen.

Geschmacksprofis: Verkostung heller Gemüsearten (Kohlrabi, Blumenkohl, Radieschen oder Rettich, Gurke, als Überraschungsf Frucht geschälter Apfel) und Erkennen dieser am Geschmack.

Da die Kinder bei der Verkostung erraten sollen, um welches Gemüse es sich handelt, sollte die pädagogische Fachkraft das Gemüse schälen und schneiden. Dies kann auch schon zu Hause erfolgen. Jedes Kind bekommt seinen Teller mit drei Gemüsestücken je Art. Die Gemüsearten in der gleichen Reihenfolge auf den Tellern der Kinder anrichten, damit gemeinsam probiert werden kann.

Alternativ: Geschmacksvergleich von Gemüse mit unterschiedlicher Farbe (z.B. Paprika mit den Farben grün, gelb, rot oder orange). Bei einer Blindverkostung wird der Geschmack intensiver wahrgenommen.



ANGEBOT 2

... die Gemüsevielfalt entdecken

PÄDAGOGISCHE BEGLEITMASSNAHMEN ZUM EU-SCHULPROGRAMM

Kindergärten, die am EU-Schulprogramm teilnehmen, können eventuell über den Gemüselieferanten die verschiedenen Gemüse bekommen. Beim EU-Schulprogramm ist eine pädagogische Begleitung vorgesehen. Diese kann durch einen BeKi-Referenten erfolgen. Kontakt über das Landratsamt (Landwirtschaftsamt) oder www.beki-bw.de.





ANGEBOT 3

... Gemüse selbst anbauen

ZIELE

Dieses Angebot vernetzt die Entwicklungsfelder Sprache, Sinne, Körper, Denken und Mitgefühl.

Die Kinder erfahren, wie

- Pflanzen wachsen,
- Pflanzen gepflegt werden,
- Gemüse geerntet wird,
- Gemüse aus dem eigenen Garten schmeckt und welche Teile gegessen werden können.



UMSETZUNG

Auch wer keinen Garten zur Verfügung hat, kann selbst Gemüse anbauen. Einige Gemüsearten können auch auf dem Balkon angebaut werden. Die Pflanzen können in Hochbeeten, Blumenkästen, Töpfen, Eimern oder direkt im Erdbeutel angepflanzt werden. Wichtig ist, dass überschüssiges Wasser durch ein kleines Loch in Bodennähe abfließen kann.

Es sollten Gemüsepflanzen ausgewählt werden, die die Kinder gerne essen und die relativ schnell wachsen. Gut geeignet sind Kräuter, Pflücksalat, Kopfsalat oder Radieschen. Tomaten können in einem Balkonkasten gezogen werden.

Gemüsejungpflanzen kann man aus Samen selbst ziehen, in einer Gärtnerei oder in einem Gartenmarkt kaufen.

Die Pflanzen brauchen genügend Tageslicht und regelmäßig Wasser. Wenn in der Blumenerde kein Dünger enthalten ist, sollte man sie ein wenig düngen. Schon nach kurzer Zeit kann eigenes Gemüse geerntet und gegessen werden. Dabei erfahren die Kinder, dass bei manchen Pflanzen die Wurzel (Radieschen, Möhre), der Stängel (Spargel, Rhabarber), die Blätter (Salat, Spinat), die Blütenstände (Blumenkohl, Brokkoli), die Früchte (Tomate, Gurke, Paprika) oder die Samen (Linsen) gegessen werden.



SPIELIDEEN

... rund um das Gemüse

GEMÜSESUPPE ODER GEMÜSESALAT

Spielprinzip: Mein rechter, rechter Platz ist leer...

Jedes Kind bekommt einen Gemüsenamen (z.B. Tomate, Gurke, Bohne). Die großen Kinder überlegen sich selbst einen, die kleinen Kinder bekommen Hilfe. Statt des Namens wird nun die Gemüsebezeichnung gesagt.

ALLE VÖGEL FLIEGEN HOCH

Statt fliegenden Tieren werden Gemüsearten verwenden.

GEMÜSEKISTE PACKEN

Spielprinzip: Kofferpacken

Ich packe meinen Koffer und packe ein: Eine Tomate, eine Gurke, eine Paprika...

Variante 1: Es sind viele Sonderbestellungen für Abokisten angekommen. Helft mit und packt die Kisten fertig. Ein Kind nennt die Bestellungen und die anderen Kinder packen die Gemüse in eine Kiste. Es kann Gemüse aus der Kinderküche, Kaufmannsladen eingepackt werden. Danach Wechsel und ein anderes Kind nennt die Bestellungen.

Variante 2: Die Kinder zeichnen eine Einkaufsliste für eine Gemüsesuppe, die anschließend in der Kita zubereitet wird oder sie malen ihre eigene Wunschgemüsebox.

?! BEWEGUNGSEINHEIT

... der Kinderturnstiftung Baden-Württemberg

SPIELIDEE: GEMÜSESPIEL

Alter Kinder: 4-6 Jahre; Anzahl; Kinder: max. 12 Kinder; Material: Stühle

Die Fachkraft und Kinder überlegen gemeinsam, wo unterschiedliches Gemüse wächst und stellen fest, dass manches Gemüse unter der Erde, auf der Erde und manches sogar über der Erde wächst. Zum Beispiel: Kartoffeln und Karotten wachsen unter der Erde; Salat und Kürbis wachsen auf der Erde; Bohnen und Gurke wachsen über der Erde.

BESCHREIBUNG:

Es stehen Stühle kreuz und quer im Gruppenraum verteilt. Die Kinder laufen um die Stühle herum. Auf Zuruf (Gemüsesorte) begeben sich die Kinder entsprechend des Gemüses entweder unter den Stuhl (unter der Erde), setzen sich auf den Stuhl (auf der Erde) oder stellen sich auf den Stuhl (über der Erde).

SPIELIDEE: FUCHS FANGEN

Alter Kinder: 3-6 Jahre; Anzahl Kinder: max. 20 Kinder; Material: unterschiedlich farbige Gegenstände

BESCHREIBUNG:

Die Kinder werden in Mannschaften eingeteilt und sind unterschiedliche Bauern (Kartoffelbauer, Karottenbauer, Salatbauer etc.). Die Bauern befinden sich auf ihrem Bauernhof und stehen hintereinander. Auf der anderen Raumseite befindet sich das Feld auf dem das Gemüse (unterschiedliche Gegenstände) wächst (z.B. gelbe Gegenstände: Kartoffeln; orangenen Gegenstände: Karotten; grüne Gegenstände: Salat). Ähnlich einem Staffelspiel, rennen die Kinder nacheinander nach vorne und ernten ihr Gemüse, indem sie einen Gegenstand entsprechend ihrer Farbe holen.

Welche Bauern haben zuerst all ihr Gemüse geerntet?

ACHTUNG: Es darf immer nur ein Gegenstand eingesammelt werden.

?! BEWEGUNGSEINHEIT

... der Kinderturnstiftung Baden-Württemberg

SPIELIDEE: GEMÜSEERNTE

Alter Kinder: 3-6 Jahre; Anzahl Kinder: max. 20 Kinder; Material: unterschiedlich farbige Gegenstände

Die Bauern wollen nun ihr Gemüse einlagern.

BESCHREIBUNG:

Jedes Kind hat einen Gegenstand in einer bestimmten Farbe (gelbe Gegenstände: Kartoffeln; orangenen Gegenstände: Karotten; grüne Gegenstände: Salat). An jeder Raumecke befindet sich ein Gemüselager. Nun laufen die Kinder kreuz und quer im Zimmer und tauschen untereinander die Gegenstände. Auf Zuruf (z.B. Kartoffel) müssen alle Kinder, die dann einen gelben Gegenstand in der Hand haben, in das entsprechende Gemüselager laufen. Es können auch zwei Gemüsesorten genannt werden. Auf „weiter“ kommen alle wieder mit dem Gegenstand auf das Feld und laufen weiter. Beim Kommando „Gewitter“ müssen alle Gemüsesorten in das entsprechende Lager gebracht werden.



WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

GEMÜSE SATT

Gemüse wird sowohl von Landwirten als auch von Gärtnern angebaut.

Für den Anbau von Feldgemüse werden die besten Böden benötigt. Oft sind diese in der Nähe von großen Städten zu finden (siehe auch Monat März Bodenarten). Es wird zwischen Feldgemüse, das auf Äckern wächst, und Gemüse aus geschütztem Anbau im Gewächshaus unterschieden.

GEMÜSEANBAU IM FREILAND

Robuste Gemüsearten wie Karotten, Fenchel, Zwiebeln oder Kohlarten wachsen auf Feldern. Sobald es die Witterung im Frühjahr zulässt, beginnt die Arbeit auf den Gemüsegeldern. Der Boden wird gelockert und ein feinkrümeliges Saat- oder Pflanzbett vorbereitet. Manche Gemüsearten können direkt in die Erde gesät werden, andere werden in Gewächshäusern vorkultiviert und dann ausgepflanzt.

Salat beispielsweise wird im Gewächshaus vorkultiviert. Hierzu werden aus feuchter Erde zunächst kleine Würfel gepresst. Dieser Würfel heißt Erdpresstopf. Er ist stabil und behält auch beim Gießen seine Form. Es ist kein weiterer Topf nötig. Die Würfel werden in eine flache Kiste gestellt. Jeder Würfel hat oben eine kleine Vertiefung. Dort wird das Samenkorn, meist von einer Maschine, hineingelegt und abgedeckt. Nach mehreren Tagen ist aus dem Samenkorn eine kleine Pflanze gewachsen, die mit einer Pflanzmaschine auf die Felder gepflanzt werden kann.

Im Frühjahr müssen die Pflanzen meist mit einem Vlies vor Kälte und Frost geschützt werden. Etwa sechs Wochen nach dem Pflanzen kann der Salat bereits geerntet werden. Die Ernte ist Handarbeit. Felder mit erntereifem Salat müssen zügig abgeerntet werden, sonst streckt sich der Salatkopf und treibt Stängel und Blüten aus. Jede Woche wird auf einem anderen Feld neuer Salat gepflanzt. So ist immer frische Ware vorhanden. Dieser sogenannte „satzweise“ Anbau ist bei den meisten einheimischen Gemüsearten üblich. So kann über viele Wochen immer frischgeerntete Ware verkauft werden.

Andere Gemüsearten, wie beispielsweise Möhren, werden direkt in die Erde gesät. Hierzu muss der Boden, wie bei Getreide, schön feinkrümelig und nährstoffreich sein. Am besten sind leichte Sandböden geeignet. Der Boden sollte möglichst keine Steine enthalten, sonst verzweigen sich die Möhren oder werden krumm. Mit einer Sämaschine werden die feinen Samenkörner in Reihen abgelegt.

WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

Etwa drei Monate nach der Aussaat können Möhren geerntet werden. Bundmöhren werden mit dem grünen Laub geerntet und bundweise verkauft. Wasch- und Lagermöhren sind weniger empfindlich und können mit einer Spezialmaschine, dem Klemmbandroder, geerntet werden. Das grüne Laub wird entfernt. Waschmöhren werden gewaschen und in Schalen oder Beutel abgepackt verkauft. Lagermöhren bleiben bis zum Herbst auf dem Feld. Nach der Ernte werden diese gewaschen und können bis ins Frühjahr kühl und dunkel gelagert und nach Bedarf verkauft werden. Gebrochene, beschädigte oder krumme Möhren werden zur Saftherstellung oder als Tierfutter genutzt.

Während des Wachstums müssen die Pflanzen optimal mit Wasser versorgt werden. Hierfür werden Rohre mit Beregnungsdüsen auf den Feldern ausgelegt, um bei Bedarf bewässern zu können. Zwischen den Gemüsepflanzen wachsen auch Wildpflanzen, sogenannte Beikräuter, und konkurrieren mit dem Gemüse um Wasser, Licht und Nährstoffe. Sie müssen gejätet oder mit Herbiziden entfernt werden. Sonst könnten vor allem Blattgemüse wie Spinat nicht maschinell geerntet werden.

SO WIRD DAS GEMÜSE GESCHÜTZT

Manchmal liegen auf den Feldern Papier- oder Kunststofffolien auf der Erde. Mulchfolien legt man auf die Erde, damit kein Unkraut zwischen den Gemüsepflanzen wächst. Die Jungpflanzen werden durch kleine Löcher in der Folie in die Erde gesetzt. So müssen weniger Pflanzenschutzmittel ausgebracht werden und der Boden bleibt schön feucht. Die meisten Folien sind biologisch abbaubar und können im Herbst mit den Pflanzenresten in den Boden eingearbeitet werden. Nicht abbaubare Folien entfernen die Landwirte oder Gärtner vor der Bodenbearbeitung. Zwischen den Reihen werden die Beikräuter mit einer Maschinenhacke oder von Hand entfernt. Modernste Maschinen scannen die Reihen mit einer Kamera, erkennen und steuern die Hacke dann automatisch so, dass die Pflänzchen nicht beschädigt werden. Bio-Betriebe verwenden pflanzliches Mulchmaterial. Manche Kulturen werden zusätzlich mit engmaschigen Netzen abgedeckt. Sie verhindern, dass Schädlinge wie die Möhrenfliege ihre Eier ablegen und ihre Maden die Gemüsepflanzen anfressen. Durch Einhaltung vorgeschriebener Wartezeiten zwischen der letzten Anwendung von Pflanzenschutzmitteln und vor der Ernte wird dafür gesorgt, dass Gemüse im Handel keine gesundheitsschädlichen Rückstände enthält

WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

HIERWOHNT GEMÜSE

Gewächshäuser ermöglichen, dass wir Gemüsearten kaufen und essen können, die gerade keine Saison haben. Der Deutschen liebstes Gemüse ist die Tomate. Im Durchschnitt isst jeder jährlich 12 kg davon. Tomaten sind wärmeliebende Pflanzen und empfindlich für Pilzkrankheiten, wie die Krautfäule, die in kurzer Zeit die ganze Pflanze zum Absterben bringt. Tomaten werden deshalb meist im Gewächshaus angebaut, wo die Blätter vor Regen geschützt sind. Manche Gemüsebaubetriebe kultivieren sogar fast das ganze Jahr über Tomaten in ihren Gewächshäusern.

In diesen Spezialbetrieben wachsen die Tomatenpflanzen meist nicht in der Erde. Sie werden in weiße Folienbeutel, die mit Steinwolle oder Kokosmatten befüllt sind und auf Rinnen liegen, gepflanzt. Den Geschmack der Früchte verändert das nicht – er hängt weitgehend von der Sorte und der optimalen Versorgung mit Nährstoffen, Wasser und Licht ab. Der Boden ist mit weißer Folie abgedeckt. Das Sonnenlicht wird reflektiert und die Häuser wirken besonders hell.

Moderne Gewächshäuser werden vollautomatisch gesteuert und arbeiten ressourcenschonend. Die Schattierung schützt vor zu starker Sonneneinstrahlung, ein Energieschirm im Dachraum sorgt dafür, dass nachts und in der kalten Jahreszeit möglichst wenig Wärme verloren geht. Zur Bewässerung tropft das Wasser aus Tropfschläuchen direkt in den Wurzelballen. Über eine Rinne fließt überschüssiges Wasser zurück in einen großen Sammelbehälter. Das Wasser wird aufbereitet und wieder als Gießwasser verwendet.

Die Pflanzen sind immer optimal versorgt und wachsen daher sehr schnell. Nach wenigen Wochen sind schon die ersten Blüten zu sehen. Diese werden von Hummelvölkern bestäubt, die in Kartonboxen wohnen und ins Gewächshaus gestellt werden.

Die Blätter unterhalb der Tomatenfrüchte benötigt die Pflanze nicht mehr. Diese werden entfernt. Zwischen Stängel und Blatt bilden sich Seitentriebe (Geize). Diese sind unerwünscht und werden herausgebrochen. Tomaten, Gurken und Auberginen können viele Meter lang werden.

WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

Die Pflanzen wachsen an einer Schnur empor, die im Dachraum befestigt ist. So liegen die Früchte nicht auf der Erde und bleiben sauber. Außerdem lassen sie sich bequemer ernten. Ist die Pflanze zu groß, erleichtert ein Pflegewagen, eine Art Hubsteiger, die Arbeit.

In Gewächshäusern wird meist in integrierter Anbauweise gewirtschaftet. Nützlinge, wie Florfliege und Schlupfwespen, werden als Eier in die Gewächshäuser eingesetzt. Die Larven schlüpfen dort und fressen die Schädlinge. So können chemische Pflanzenschutzmittel eingespart werden.

Sieben bis zwölf Wochen nach der Pflanzung können die ersten Tomaten geerntet werden. Etwa zwei- bis dreimal pro Woche werden die reifen Früchte gepflückt.

ANBAU VON BIO-GEMÜSE

Für den Anbau von Bio-Gemüse nach den Richtlinien der Europäischen Union gelten strengere Regeln als für den konventionellen Anbau:

- Bei der Bekämpfung von Schädlingen wird auf den Einsatz von Nützlingen gesetzt und es dürfen nur für den biologischen Anbau zugelassene Pflanzenschutzmittel, bspw. Schwefel und Kupferpräparate, verwendet werden.
- Auf den Einsatz synthetisch hergestellter Düngemittel (Mineraldünger) wird verzichtet. Dafür kommen z. B. Kompost oder Mist zum Einsatz.
- Bio-Gemüse muss in Erde wachsen (nicht z. B. in Steinwolle).
- Zudem müssen die produzierenden Betriebe als Bio-Betrieb zertifiziert sein.
- Saatgut und Jungpflanzen sind, soweit verfügbar, nach EU-Bio-Richtlinien zu kultivieren.
- Der Anbau soll ressourcenschonend erfolgen. Daher werden die Gewächshäuser im Winter nur wenig beheizt. Der ganzjährige Anbau von Tomaten, Gurken und Paprika ist für Bio-Betriebe in Deutschland somit nicht möglich.

Bio-Verbände, wie zum Beispiel Bioland, Naturland oder Demeter, stellen Anforderungen, die deutlich über die EU-Bio-Anforderungen hinausgehen.

WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

TOMATE IST NICHT GLEICH TOMATE

Es gibt viele verschiedene Tomaten. Am häufigsten wird die klassische Normalfruchttomate verkauft. Roma- oder Eiertomaten sind länglich und weniger saftig. Cocktail- und Datteltomaten sind klein und besonders süß. Außerdem gibt es noch Fleischtomaten mit besonders großen Früchten und Johannisbeertomaten mit besonders kleinen Früchten, die an Johannisbeeren erinnern.

Tomaten gibt es in unterschiedlichen Formen und Größen und in vielen verschiedenen Farben: gelb, orange, grün, fast schwarz und sogar gestreifte Tomatensorten sind als Samen und manchmal auch als Pflanze im Handel erhältlich.

Tomaten für die Verarbeitung werden meist in Spanien, Marokko oder Italien angebaut. Dort regnet es im Sommer seltener als bei uns und die Tomaten wachsen großflächig auf Feldern und werden über Tropfschläuche bewässert. Die ganzen Tomatenpflanzen werden bei der Ernte gerodet. Die reifen Früchte werden in große Fabriken geliefert und dort zu Ketchup oder Konserventomaten weiterverarbeitet.

BLICK INS LAND

Die Insel Reichenau im Bodensee ist das bekannteste Anbaugebiet für Gemüse in Baden-Württemberg. Gemüse wird aber auch in der Rheinebene und der Region um Heilbronn angebaut. Knapp die Hälfte des Freilandgemüses (47,4 Prozent) in Baden-Württemberg wird von Blatt- und Stängelgemüse (Salate, Spargel, Spinat, Rhabarber) belegt. Gefolgt von Fruchtgemüse (Gurken, Kürbisse, Zucchini, Zuckermais) mit 18,4 Prozent und Wurzel- und Knollengemüse (Sellerie, Möhren, Rettich, Rüben, Zwiebeln) mit 18 Prozent.

Die Filderebene bei Stuttgart mit ihren fruchtbaren Böden ist berühmt für den Kohlanbau. Eine besondere Spezialität ist hier der zarte Spitzkohl. Der Name Filderkraut / Filderspitzkraut wurde von der Europäischen Union als geschützte geografische Angabe (g.g.A.) registriert und darf nur für Kohl von der Filderebene verwendet werden.

OMA ERZÄHL DOCH MAL

Als ich klein war, gab es bei uns nicht so viele verschiedene Gemüse- und Salatarten. Es gab vor allem Karotten, Zwiebeln und Bohnen zu essen. Im Winter wurden oft Kraut, Kartoffeln und natürlich auch Linsen gekocht.

WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

Es war wichtig, Vorräte anzulegen. Gurken haben wir in Gläsern mit Essig eingelegt. Bohnen, Erbsen und Möhren haben wir in Gläsern eingedünstet. Fast jedes Haus hatte einen kühlen, feuchten Keller, in dem Kohl, Karotten, Kartoffeln und Wurzelgemüse mehrere Monate gelagert werden konnten.

SAISONKALENDER

Wann welches Gemüse oder Obst gerade in Deutschland Hauptsaison hat, zeigt ein Saisonkalender. Wer beim Einkauf auf frische Produkte aus der Region achtet, spart Lager- und Transportkosten und schont zugleich das Klima.



TIPP: Im Internet sind zahlreiche Saisonkalender zu finden. Oftmals können diese auch Klassensatzweise für den Einsatz im Unterricht bestellt werden. Der Saisonkalender der Verbraucherzentrale (Link im Anhang) zeigt nicht nur frisches saisonales Obst und Gemüse, sondern berücksichtigt auch, ob das Produkt aus dem Freiland, dem geschützten Anbau oder als Lagerware verfügbar ist. Beim Betrachten entwickelt sich schnell ein Gespräch über saisonale Produkte und wie diese den Speiseplan bereichern können.

WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

LAGERUNG VON GEMÜSE

Wie aktiv der Stoffwechsel von Obst und Gemüse auch nach der Ernte noch ist, lässt sich am Nachreifen halbgrüner Tomaten oder Bananen gut beobachten.

Auch die Verdunstung von Wasser über das Laub lässt sich gut beobachten. Wenn man von einem Bund Radieschen von einigen Radieschen die Blätter entfernt, die anderen mit Blättern liegen lässt, sieht man nach wenigen Stunden deutliche Unterschiede.

Frische Bundmöhren mit grünen Blättern sollten deshalb ebenfalls rasch verbraucht werden, da die Verdunstung durch die Blätter die Möhren rasch weich und schrumpelig werden lässt. Wird vor der Lagerung das Blattwerk entfernt, sind die Möhren mehrere Wochen haltbar.

- Auch bei Rettich oder Rote Beete sollten die Blätter entfernt werden, bevor man sie in den Kühlschrank legt.
- Tomaten und Äpfel geben das Reifegas Ethylen ab, deshalb sollten andere Gemüsesorten getrennt von ihnen gelagert werden, weil sie sonst schrumpelig werden und schneller verderben.
- Empfindlich gegen das Reifegas sind Gurken, Auberginen, Salate, Möhren und Rosenkohl und Kartoffeln. Auch Bananen werden sehr schnell braun, wenn man sie mit Äpfeln auf eine Obstschale legt.
- Manche Gemüse sind kälteempfindlich wie Tomaten, Auberginen, Gurken oder Zucchini. Sie lagern am besten bei circa 10 bis 13° Celsius. Auch Kartoffeln sollten nicht im Kühlschrank aufbewahrt werden, weil sie sonst süß werden.
- Gemüse und Obst, das bei Zimmertemperatur gelagert wird, sollte nicht in der Sonne stehen, sondern am besten leicht abgedunkelt.
- Kartoffeln müssen dunkel gelagert werden, weil sie sonst grün werden, damit die natürlich vorhandenen Schutzschichten der Früchte nicht vorzeitig entfernt werden.
- Generell sollte Gemüse und Obst erst unmittelbar vor dem Verbrauch gewaschen werden.
- Bei Kräutern im Bund wie Petersilie, Dill oder Schnittlauch sollte der Gummiring entfernt werden. Man kann die Kräuter mit den Stängeln in ein Glas mit etwas Wasser oder in einer verschließbaren Dose in den Kühlschrank stellen.

WAS PASSIERT ... im Gemüsebau?

URBAN GARDENING (englisch: „Städtischer Gartenbau“)

Mehrere Menschen schließen sich zusammen und legen Beete in der Stadt an, um darin gemeinsam Blumen und Gemüse anzubauen. Brachliegende Flächen in Städten sollen so begrünt und für eine begrenzte Zeit genutzt werden. Häufig unterstützen Kommunen und Städte die Aktionen. Manchmal finden sich auch Sponsoren für Pflanzen, Gartengeräte oder Gießwasser.

SOLIDARISCHE LANDWIRTSCHAFT

Die Idee der Solidarischen Landwirtschaft (kurz: SoLawi) ist recht einfach. Eine Gruppe von Menschen finanziert den Gärtnereien oder Bauernhöfen mit einem jährlichen Mitgliedsbeitrag den Anbau von Pflanzen und bzw. oder die Haltung von Tieren und bekommt dafür regional erzeugte Produkte. Fällt die Ernte kleiner oder ganz aus, bekommen die Mitglieder weniger Lebensmittel, bei reicher Ernte bekommen sie mehr. Das Risiko lastet nicht mehr auf den Schultern des Betriebes, sondern wird auf alle Mitglieder verteilt.

Die Mitglieder einer SoLawi entscheiden meist gemeinsam, welche Pflanzen angebaut werden. Oft wirtschaften die SoLawi-Betriebe nach ökologischen Richtlinien.

 IDEEN

... für Ausflüge und weiterführende Links

Viele Gärtnereien führen Kinder gerne durch ihre Gärtnereien und geben ihr Wissen an Kinder weiter.

Gibt es in der Nähe eine Solidarische Landwirtschaft oder Urban Gardening, die die Klasse besuchen kann? Hier kann nach Solidarischen Landwirtschaften gesucht werden: ernte-teilen.org/

Informationen rund ums Gemüse sind bei der IMA zu finden:

www.ima-shop.de/Poster-Gemuese

www.ima-shop.de/3-Minuten-Info-Gemuese-Satz

Sind Sie ein Lebensmittelretter? Testen Sie Ihr Wissen:

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/sind-sie-ein-lebensmittelretter/

Informationen und hilfreiche Tipps zum eigenen Gemüseanbau auf engem Raum und zu Kita-Gärten:

www.landwirtschaft.de/landwirtschaft-erleben/garten-und-balkon/selbst-anbauen

www.meine-ernte.de/gartentipps/

[mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/publikation/did/umwelterzie-](http://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/publikation/did/umwelterziehung-und-nachhaltigkeit-faecher-verbindendes-arbeiten-im-schulgarten-heft-1/)

[hung-und-nachhaltigkeit-faecher-verbindendes-arbeiten-im-schulgarten-heft-1/](http://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/publikation/did/umwelterziehung-und-nachhaltigkeit-faecher-verbindendes-arbeiten-im-schulgarten-heft-1/)

[mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/publikation/did/umwelterzie-](http://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/publikation/did/umwelterziehung-und-nachhaltigkeit-faecher-verbindendes-arbeiten-im-schulgarten-heft-2/)

[hung-und-nachhaltigkeit-faecher-verbindendes-arbeiten-im-schulgarten-heft-2/](http://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-service/publikation/did/umwelterziehung-und-nachhaltigkeit-faecher-verbindendes-arbeiten-im-schulgarten-heft-2/)

Hier gibt es Tipps, worauf es bei der Lagerung von Lebensmitteln ankommt:

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/tipps/

Saisonkalender der Verbraucherzentrale:

[www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/saisonkalen-
der-obst-und-gemuese-frisch-und-saisonal-einkaufen-17229](http://www.verbraucherzentrale.de/wissen/lebensmittel/gesund-ernaehren/saisonkalender-der-obst-und-gemuese-frisch-und-saisonal-einkaufen-17229)

Das EU-Schulprogramm ermöglicht es vielen Kindern, in der Kita und Schule frisches Gemüse, Obst oder Milchprodukte, essen zu können:

mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/eu-schulprogramm/



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR ERNÄHRUNG, LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Kernerplatz 10 - 70182 Stuttgart
Telefon: 0711 126 2355 - E-Mail: pressestelle@mlr.bwl.de
Internet: www.mlr-bw.de