



Knackig und köstlich

Gemüse - vom Acker auf den Teller

Dauer
3 Stunden

Jg. 1-7
Grundschule
Sek I
bis 30 TN

Ob knackige Karotten, duftende Kräuter oder frischer Salat – Gemüse steckt voller Geschmack und gesunder Nährstoffe. Aber was braucht eine Pflanze eigentlich, um zu gedeihen? Und warum schmeckt frisch geerntetes Gemüse oft ganz anders als gekauftes? Beim Säen, Jäten und Ernten erleben Schüler*innen Gemüseanbau hautnah und nicht zuletzt darf auch probiert werden!

Lebensweltbezug

Viele Kinder kennen Gemüse nur aus dem Supermarkt. Im direkten Kontakt mit den Pflanzen erleben sie, woher es kommt, wie es angebaut wird und welchen besonderen Wert frische Lebensmittel haben.



2

KEIN HUNGER



Wertschätzung gesunder Ernährung

12

NACHHALTIGER KONSUM UND PRODUKTION



Bewusster Umgang mit nachhaltigen Lebensmitteln

Lernziele

Verstehen, wie Gemüse wächst und welche Pflege es benötigt

Die Bedeutung von frischen, regionalen Lebensmitteln für eine gesunde Ernährung erkennen

Handlungsorientierung

Beim Säen, Ernten und Verarbeiten erleben Schüler*innen ganz praktisch, wie Lebensmittel wachsen und genutzt werden. Die anschließende Verkostung bietet Zugang zu möglicherweise bisher unbekanntem Geschmacksrichtungen.

Übertragbarkeit

Die Kinder nehmen Ideen mit, die sie zu Hause umsetzen können – sei es ein kleines Kräuterbeet, das bewusste Probieren neuer Gemüsesorten oder der Blick auf saisonale Lebensmittel.



emshof
anders.nachhaltig.bilden

