



Kräutersalz

Thema:

Allerlei Küchen- und Wildkräuter im Garten entdecken, riechen, probieren und bestimmen. Getrocknete Blüten und Kräuter werden anschließend im Mörser mit grobem Steinsalz vermischt und selbst abgefüllt. Kleine Schilder werden gestaltet und die kleinen Gläser mit Kräutersalz können von den SUS mitgenommen werden.

Themenfelder im Rahmenlehrplan:

- 3.1 Erde (RLP Sachunterricht)
Wie sieht es hier aus und was wächst hier? - Pflanzen und Tiere - Pflanzen passen sich an ihre Lebensräume an - Naturbeobachtungen durchführen und dokumentieren - Naturschutz und Umweltverhalten - Gartenarbeitsschule besuchen
- 3.5 Pflanzen, Tiere, Lebensräume (RLP Naturwissenschaften)
Wachstumsbedingungen von Pflanzen - Anpasstheit von Pflanzen an die Jahreszeiten und den Lebensraum - Verbreitung von Früchten und Samen - Einflussfaktoren für Lebewesen

Kompetenzen: (Auswahl, verschiedene Niveaustufen, nach Absprache)

- Kräuter anhand typischer Merkmale erkennen
- die ökologische Bedeutung sowie physiologische und morphologische Besonderheiten von Wildkräutern mit einfachen biologischen Fachbegriffen beschreiben, z. B. Blatt- oder Wuchsform, Inhaltsstoffe (Geruch, medizinische Wirkung) und Blütenaufbau
- Materialien aufgabenbezogen nutzen (z.B. Mörser und Trichter)

Klassenstufe: 1 - 6;



Dauer: 120 Minuten
Zeit: Oktober bis November
9 – 11 Uhr und 11-13 Uhr



Projektleitung: Nadine Weiß

Ort: Gartenarbeitsschule Reinickendorf, Billerbecker Weg 123a, 13507 Berlin

Telefon Pädagoginnen: 01511 62536 11 (Nadine Weiß und Hiltrud Steffen)

E-Mail: garschurei@gmail.com

Anfahrt:

- Bus X33 bis Kamener Weg, dann 4 min zu Fuß
- Bus 133 bis Neheimer Straße, dann 2 min zu Fuß

Gartenarbeitsschule Reinickendorf
Billerbecker Weg 123a
13507 Berlin
Telefon: 015 11 - 625 36 11
E-Mail: gartenarbeitsschule@reinickendorf.berlin.de

