

# Unsere Küchenkräuter

**Günstiger Zeitraum: Mai - August**

**Klassenstufe 1-4**

## **Inhalt**

Hustensaft, Kräuterbad, Blasentee: alles nur Medikamente aus der Apotheke? Nein, wir finden viele der Wirkstoffe auch direkt vor unserer Tür – bei der Grünen Schule und besonders im Arzneigarten des Botanischen Gartens wächst eine Vielzahl an Küchen- und Heilkräutern. Schwerpunkt dieser Aktion ist das Kennen lernen dieser Arten mit ihren spezifischen Eigenschaften und ihren Verwendungsmöglichkeiten in der Küche und zu Heilzwecken.

## **Aktivität**

Nach einem gemeinsamen Einstieg, in dem die Kinder ihr Vorwissen über Kräuter zusammen tragen, findet eine Stationenarbeit statt. An den Stationen a) trainieren die Kinder das Erkennen der Kräuter an Aussehen und Geruch, b) werden verschiedene Einsatzmöglichkeiten in der Medizin kennen gelernt und c) Tees gekocht und verkostet sowie verschiedene Kräuter unter dem Binokular betrachtet. Falls die Zeit ausreicht kann auch als weitere Station Kräuterbutter hergestellt und zum Abschluss genossen werden.

## **Voraussetzung**

Es werden keine Vorkenntnisse vorausgesetzt.

## **Empfehlungen zur Nachbereitung**

Eine schöne Weiterführung des Themas wäre das eigene Kultivieren von Küchenkräutern auf dem Schulgelände oder Fensterbrett, mit dem Ziel, daraus später Salat, Suppe oder Cocktails herzustellen. Die Kinder können auch weitere Informationen zu den Pflanzen in Form von Steckbriefen zusammentragen und eine gemeinsame Kräuterfibel herstellen.