

Sinnesübung Kräuter



Material für 12 Kinder

- 2 Kräutertöpfe Sorte 1
- 2 Kräutertöpfe Sorte 2
- ggf. 2 Kräutertöpfe Sorte 3
- Schneidebretter
- Küchenschere
- 2-3 Mörser und Stößel oder Löffel

Kräuter mit deutlichen Unterschieden wählen, wie z. B. Schnittlauch, Rosmarin, Basilikum oder Minze.

Vorbereitung | ca. 10 Minuten

Für jedes Kind einen Stängel pro Kräutertopf abschneiden, waschen, trockenschütteln und sortenrein auf den Schneidebrettern anrichten. Jeweils den zweiten Kräutertopf als Anschauungsmaterial bereitstellen.

↳ Vor dem Start: Händewaschen nicht vergessen!

Ablauf | 30-40 Minuten

Das Gespräch zum Einstieg: Was glaubt ihr, was das ist? An was erinnert euch das? Wie und wann wächst dieses Kraut? Wozu wird es verwendet?

- 1 Sehen:** Schaut euch die Kräuter(stängel) genau an: Welche Unterschiede und Gemeinsamkeiten gibt es? Welche Formen und Farben (verschiedene Grüntöne) haben die Blätter und die Stängel? 
- 2 Tasten:** Jedes Kind erhält je Kraut einen Stängel: Wie fühlen sich die Blätter an? Haben sie eine glatte Oberfläche? Kann man feine Haare spüren, ist es holzig? Und ist der Stängel weich oder hart? 
- 3 Hören:** Raschelt einmal mit mehreren Kräuterstängeln: Wie klingt das? Wie klingt es, wenn man den Stängel durchbricht, knackt es laut? 
- 4 Riechen:** Wie riechen die Kräuter? Wie riecht es, wenn ihr mit dem Mörser etwas Kraut zerreibt? Wie beschreibt ihr den Geruch, z. B. frisch, aromatisch, zitronig? 
- 5 Schmecken:** Wie schmecken die einzelnen Kräuter? Bitter, aromatisch oder vielleicht sogar sauer? Kennt ihr den Geschmack und wenn ja, aus welchem Gericht? 

Das Gespräch zum Abschluss: Was habt ihr herausgefunden? Was fandet ihr spannend? Was hat euch nicht so gefallen? Habt ihr Lust, so etwas noch einmal zu machen?

Tipp: Mit einer Wäscheklammer den aktuellen Schritt markieren. ↻

Mehr Ideen zu Kräutern



Kräuter säen und ernten

Viele Kräuter lassen sich aus Samen auf der Fensterbank ziehen. Wichtig sind ausreichend Licht und viel Feuchtigkeit während der Keimung. Statt reiner Blumenerde sollte eine Mischung aus Erde und Sand verwendet werden. Sind die Kräuter bereits größer, vorsichtig und nicht zu stark gießen.

Für Ungeduldige: Kresse keimt und wächst innerhalb weniger Tage. Und sogar auf einem feuchten Tuch.

Kräuter benennen und verwenden

Kräuter sind Lebensmittel, finden aber auch Verwendung in Kosmetika oder als Arzneitee. Sammeln Sie gemeinsam mit den Kindern Beispiele und besorgen Sie die entsprechenden Kräuter als Pflanze oder zumindest Abbildungen davon. Jedes Kind malt und betitelt ein Bild von einem Kraut mit seiner Verwendungsmöglichkeit. Mischen Sie die Bilder anschließend, so dass die Kinder die passenden Bildpaare finden können.

Beispiele: Zahnpasta mit Minze, Erkältungsaufguss mit Kamille, Rosmarinkartoffeln.



Kräuter pressen und beschreiben

Werden Pflanzen gepresst, bleiben sie fast naturgetreu erhalten. Dazu Kräuter auf saugfähigem Löschpapier schön ausrichten, ein weiteres Löschpapier darüberlegen, zwischen zwei Pappen legen und mit Büchern beschweren. Nach ein paar Tagen prüfen, ob die Kräuter trocken sind. Eventuell das Löschpapier tauschen und weiter pressen. Gepresste Kräuter auf große Bögen kleben und z. B. ein Info-Poster gestalten.

Tipp: Mit Steinen beschweren. Je schwerer, umso besser bleibt das Grün erhalten.

Ein Kräuterkochbuch erstellen

Klassiker wie Eierkuchen, Rührei oder Kartoffeln lassen sich mit Kräutern aufpeppen. Machen Sie mit den Kindern den Test. Oder bitten Sie die Kinder, ihre Lieblings-Kräuter-Rezepte von zu Hause mitzubringen. Stellen Sie gemeinsam ein Klassen-Kochbuch zusammen. Rezepte, die sich noch weiter mit Kräutern verfeinern lassen, finden Sie auch im Online-Portal unter „Rezepte“.

