

# Glückliche Stunden in meinem / unserem Schulgarten

„Grüne Liga“ Schulgartentreffen Marzahn-Hellersdorf 4.April 2019



# Plant ein Beet

- am Anfang sollte eine kleine Fläche nutzbar gemacht werden (z.B.4m<sup>2</sup>)
- gute Gartengeräte dienen der besseren Bearbeitung
- zum Anfang kleine Flächen, damit die Lust bleibt und der Frust bei der Pflege nicht zu groß wird. Nach 5 Jahren ist ein Schulgarten in die Schule eingebunden
- frische Kräuter (z.B. Kresse), Salat und Radieschen laden schnell zum Naschen
- Kartoffeln müssen in den Ferien nicht gepflegt werden
- Erdbeeren und Kohlrabi peppen die ersten Schritte auf
- Beerensträucher, Obstbäume und Blumen sind unverzichtbar
- ein Komposthaufen – Dünger und belebte Humuserde für die Beete



# Anbautipps vom Gartenprofi

- Zeichnet Euch einen Plan, damit später jede Pflanze genug Platz zum Wachsen hat
- Beim Aussäen und Setzen der jungen Pflanzen vorgegebene Abstände einhalten



# Theoretische Vorbereitungen im Unterricht

1. Anlegen eines Schulgartenhefters, Schulgartentagebuches o. ä.
2. Besprechen: Verhalten im Garten, zweckmäßige Kleidung, Arbeitsschutz
3. Größe des Beetes. Klären, welche Kinder als „Beetpartner“ zusammen arbeiten möchten
4. Erstellen eines Anbauplanes mit den zur Verfügung stehenden Sorten (Keimdauer, Aussattermin, Erntezeitpunkt beachten)
5. Saattechniken
6. Kennen lernen und Benennen der Arbeitsgeräte



## **Gemüse, Obst und Kräuter für die sonnige Lage:**

Andenbeere, Aubergine, Brombeere, Chili, Erdbeere, Paprika, Tomate, Zucchini, mediterrane Kräuter wie Thymian, Oregano, Lavendel, Salbei & Rosmarin und Co. lieben die Sonne.

## **Gemüse, Obst und Kräuter, die auch im Schatten wachsen:**

Bärlauch, Brunnenkresse, Kapuzinerkresse, Rucola, Pflücksalat, Petersilie, Schnittlauch, Walderdbeere



## Was bedeutet samenfest?

1. nachbaufähig
2. besondere Eigenschaften  
(Farbe, Geschmack, Form, Resistenzen) durch Kreuzung  
und Selektion
3. Intensiveres Aroma

## Rezept für eigene Aussaaterde:

Gut gereiften Kompost und Gartenerde mischen, fein sieben, bei 120°C für 30 Minuten in einem alten, gut verschlossenem Kochtopf in den Backofen stellen. Sand (1:2) hinzu mischen und abgekühlt verwenden. (Gartenschätze 2012)



# Fünf Gruppen von Pflanzen

1. Pflanzen, die im Frühjahr gesät werden, nach den Sommerferien Ernte reif sind, z.B. Kartoffeln, Stangenbohnen
2. Pflanzen, die im Herbst gesät werden, nach den Sommerferien reif sind, z.B. Wintergetreide
3. Pflanzen mit einem kurzen Entwicklungszyklus, die im Frühjahr gesät werden, aber schon vor den Sommerferien geerntet werden, z.B. Radieschen, Salat, Buschbohnen
4. Pflanzen, die unmittelbar nach den Sommerferien gesät werden und im Herbst/Winter geerntet werden, z.B. Spinat, Feldsalat Portulak
5. Pflanzen, die nach den Sommerferien gesät und vor den nächsten Sommerferien geerntet werden, die sogenannten Winterschläfer, z.B. Zwiebeln, Lauch, Wirsingkohl, Mangold

