GARTENSAISON!

Garteln im Kindergarten

Juchuuu – endlich wird es draußen wieder wärmer und wir können wieder hinaus in den Garten gehen … nun gilt es, den im Winter gefassten Plan in die Tat umzusetzen!

FRÜHLING

MODUL 06

AKTION 1

Beete vorbereiten

Ob mit den Kindern oder gemeinsam im Rahmen eines „Elternaktionstages“: Die Beete müssen im Frühjahr vorbereitet werden. Salat ist nicht sehr anspruchsvoll, er möchte ein fein vorbereitetes Beet, beansprucht aber keinen Platz an der vollen Sonne wie viele andere Gemüse. Das heißt, mit Salat sind Sie auch dann erfolgreich, wenn Sie einen schattigen Kindergarten-Garten besitzen.

MATERIAL:

- Spaten
- Grabegabel
- Haue
- Kompost

Falls Sie noch kein Gemüsebeet oder ein Hochbeet im Garten haben: Als erstes müssen Sie die Grasnarbe an der Stelle, wo das Beet entstehen soll, abtragen. Dazu stechen Sie den gewünschten Umriss des Beets mit einem Spaten ab und entfernen das dort wachsende Gras, indem Sie mit einer Gartenhaue unter das Wurzelgeflecht der Gräser fahren und dieses flach abtragen.

Danach gilt es, den Boden schonend zu lockern, damit er für die Jungpflanzen leichter zu durchwurzeln ist. Das funktioniert am besten mit einer Grabegabel mit flachen Zinken.

Fotos: © Silke Bernhardt

Lockern Sie den Boden so früh wie möglich, allerdings nur bei trockenem Wetter. Das zerstört eventuell vorhandene „Winterschlafplätze“ von Schnecken, die sich sonst an Ihren Salatpflanzen laben werden.

Danach bringen Sie eine gute Gabe (reifen) Komposts ein, damit das Junggemüse einen guten Start hat. Danach wird zum Abschluss das Beet gut durchgerecht - erst mit einem groben Rechen, danach mit einem feinen.

AKTION 2

Salat am Fensterbrett vorziehen

Fotos: © Grow-Grow Nut

MATERIAL:

- Eierkartons oder ein anderes flaches Ansaatgefäß
- Untersetzer für die Anzuchtgefäße
- Ansaaterde
- Saatgut aus dem Packerl
- Drucksprüher zum Befeuchten der Ansaat
- Pflanzschildchen
- Stift

Tipp

Als Untersetzer zum Schutz des Untergrunds, auf dem das Ansaatgefäß steht, kann eine Schuhabtropftasse verwendet werden. Das verhindert, dass durch zu reichliches Gießen das Fensterbrett oder die Abstellfläche unter dem Ansaatgefäß beschädigt wird.

Ab Ende Februar können Sie mit den Kindern beginnen, den Salat am Fensterbrett (am besten in einem kühleren Vorraum wie beispielsweise der Garderobe) anzusäen. Dafür füllen Sie einen Eierkarton oder auch ein gekauftes Ansaatkistchen mit Ansaaterde und drücken diese vorsichtig an. Auf die Erde wird der Samen aufgestreut und danach locker angedrückt.

Salate sind Lichtkeimer, sie wollen also das Licht sehen. Deswegen werden sie NICHT mit Erde zugedeckt und werden nur vorsichtig angedrückt.

Danach wird mit dem Drucksprüher ein feiner Sprühnebel Wasser über die Samen gegossen. Ab diesem Zeitpunkt gut feucht halten, doch nicht zu nass. Trocknet die bereits gekeimte Ansaat einmal dazwischen richtig aus, kann man sie meist nur mehr wegwerfen und muss neu ansäen! Die richtige Feuchtigkeit hat die Erde, wenn am Finger gerade ein wenig Erde haften bleibt, wenn man auf die Oberfläche drückt.

Am besten keimt Salat bei einer Temperatur zwischen 18 und 20°C. Direkt im Gruppenraum ist es meist zu warm für den Salatanbau.

Nun ist es noch wichtig, den Namen der Salatsorte und das Datum der Ansaat am Schildchen zu vermerken.

Die Auswahl für die anzubauende Salatsorte ist mittlerweile gefallen, das Saatgut bestellt. Doch keine Eile! Vor den „Eisheiligen", die am 15. Mai enden, sollte kein Junggemüse hinaus in den Garten übersiedeln. Das gilt NICHT für die im vergangenen Spätsommer/ Frühherbst angebauten Wintersalate wie Vogerl-/Feldsalat oder Endivie und andere: Diese sind an die tiefen Temperaturen gewöhnt und halten sogar ein Durchfrieren aus, um danach beim nächsten wärmeren Tag weiterzuwachsen!

Tipp

Zu den sogenannten „Eisheiligen", die auch die gestrengen Männer genannt werden, zählen in Österreich Mamertus, Pankratius, Servatius, Bonifatius und den Abschluss bildet die „Kalte Sophie" am 15. Mai. Durch jahrhundertelange Erfahrung und Beobachtung des Wetters wurden diese Tage als Ende der Frostperiode festgehalten. Durch das sich im Moment rasch verändernde Klima haben diese Tage mittlerweile ein wenig an Bedeutung verloren, es kommt jedoch immer wieder, vor allem außerhalb der urbanen Räume zu Spätfrösten im Mai. Deshalb ist es nach wie vor eine gute Idee, sich an diese alte Bauernregel zu halten.

AKTION 3

Direktsaat im Beet

Pflücksalate (die bekanntesten Sorten sind Lollo rosso, Lollo bionda, Eichblattsalat) können Sie direkt draußen ab Ende April ansäen. Es dauert einige Wochen, bis er erntereif ist, ab da kann den ganzen Sommer über geerntet werden, aber nur, wenn man die Herzblätter – die sich in der Mitte befinden – stehen lässt. So kann der Salat trotz mehrmaligen Beerntens weiterwachsen.

Tipp

Die Aussaat von Pflücksalat erfolgt in Reihen mit einem Abstand zwischen den Reihen von 25-30 cm. Am besten funktioniert dies, wenn Sie an ein gerades Stück Holz eine sehr lange, feste Schnur anbinden und sich so eine Art „Lineal" für die Reihe erzeugen. Am anderen Ende des Beetes binden Sie diese Schnur wiederum an einem in die Erde gesteckten Stück Holz an und haben somit eine perfekt gerade Orientierung für das Ziehen der Saatrille. Diese muss nicht sehr tief sein, das Ziehen der Rille geht besonders gut entlang der gespannten Schnur mithilfe eines kleinen Handschauferls. Der Pflücksalat bildet zwar keine Köpfe, doch trotzdem sollte man ihn nicht zu dicht säen, damit genügend Licht und Luft an die Blätter kommt. Dies ist für ein gleichmäßiges Wachstum und gegen Schimmelbildung erforderlich.

Eine weitere empfehlenswerte Idee ist es, wie im Ernährungsmodul bereits angesprochen, mit den Kindern im Garten zu schauen, ob es möglicherweise schon Wildkräuter gibt, mit denen Sie gemeinsam einen Salat zaubern können. Dafür eignen sich besonders die jungen Blätter des Löwenzahns, die noch zart und wenig bitter sind.

Auch die Vogelmiere hat einen maisartigen und für Kinder interessanten Geschmack.

Vogelmiere

Löwenzahn

Falls Ihr Kindergarten keinen eigenen Garten hat, kann man auch im Frühjahr im Rahmen eines Spaziergangs nach Wildkräutern für Salat Ausschau halten – bitte darauf achten, dass Sie an keiner stark von Hunden frequentierten Stelle ernten.

Tipp

Ein lustiges Experiment mit Löwenzahn: Die Enden der Stängel werden unten der Länge nach mit den Fingern abgerissen und in eine Schale mit Wasser gelegt. Dadurch kringeln sie sich und die Kinder beobachten fasziniert, wie die eben noch geraden Stängel sich zu engen Spiralen aufrollen.

Sobald der Salat im Beet aufgegangen ist, braucht er wenig Aufmerksamkeit, lediglich auf regelmäßige Wassergaben sollte geachtet werden, damit er nicht bitter wird und nicht austrocknet. Falls Sie in Ihrem Garten ein Schneckenproblem haben, sollten Sie besonders darauf achten, bereits MORGENS zu gießen. Auch Salat geht nicht gerne mit nassen Füßen schlafen! Zudem fördert das abendliche Gießen die Schnecken, die durch den Geruch der feuchten Erde angelockt werden.

AKTION 4

Eier färben mit Pflanzensud

MATERIAL:

- Weiße rohe Eier
- Essigwasser (Hesperidenessig eignet sich hervorragend)
- Zwiebelschalen (rote und gelbe sind geeignet)
- Kleine Löwenzahnblätter
- Damenfeinstrumpfhosen
- Ein Stück Zwirn oder fester Faden
- Speiseöl

ANLEITUNG:

1. Die rohen Eier in kaltes Essigwasser (auf einen Liter Wasser einen guten Schuss Essig geben) einlegen – das raut die Schale ein wenig auf und die Farbe wird beim nachfolgenden Färben besser aufgenommen.
2. Währenddessen die trockenen Zwiebelschalen in einem großen Topf mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.
3. Den so entstehenden Sud etwa 5 Minuten kochen lassen, ab und zu umrühren.
4. Abkühlen lassen und den kalten Sud abseihen.
5. Die rohen Eier vorsichtig mit einer Nadel anpiksen
6. Danach je ein schönes Blatt möglichst flach ausgebreitet auf je ein Ei legen und vorsichtig den Damenstrumpf darüberziehen und die Strumpfenden recht straff mit einem Stück Faden abbinden.
7. Die so eingewickelten Eier in den kalten Zwiebelsud legen und diesen langsam erwärmen.
8. Eier zehn Minuten lang hart kochen.
9. Dann die Eier vorsichtig aus dem Sud heben, auspacken, das Blatt entfernen und mit ein paar Tropfen Öl und einem Tuch glänzend reiben.

Tipp

Zwiebelschalen bekommt man oft auf Anfrage im Supermarkt, wenn man die Zwiebeln aus dem Verkaufskarton herausnimmt und die darunter liegenden Schalen mitnimmt. Oder ab Weihnachten Zuhause Zwiebel in einem alten Kartoffelnetz luftig sammeln, dann hat man bis Ostern genügend beisammen.

HOCHSCHULE FÜR
Agrar- und Umweltpädagogik
Eigene Rechtspersönlichkeit

Ländliches Fortbildungs Institut LFI

Ergänzend zu den Faltblättern gibt es einen
umfangreichen Downloadbereich auf
www.schuleambauernhof.at

Die Download-Optionen sind bei den einzelnen Modulen mit gekennzeichnet.

IMPRESSUM – **Auftraggeber:** Ländliches Fortbildungsinstitut (LFI) Österreich, Schauflergasse 6, 1015 Wien
Medieninhaber: Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik, Zentrum für Weiterbildung und Drittmittelprojekte/eigene Rechtspersönlichkeit, Angermayergasse 1, 1130 Wien
Texte: DI Karoline Meixner-Katzmann (www.omniaverde.at), Mag. Rosemarie Zehetgruber (www.gutessen.at) · **Fotocredits:** DI Karoline Meixner-Katzmann, Ingimage, Adobe Stock
Layout/Grafik: Kouba Grafikdesign · **Druckerei:** gugler*print, Melk, www.gugler.at

Dieser Folder wurde auf 100 % Recyclingpapier gedruckt. Gedruckt nach der Richtlinie „Druckerzeugnisse" des Österreichischen Umweltzeichens. gugler*print, Melk, UWZ-Nr. 609, www.gugler.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.