



GEMÜSEQUARTETT

ZIELSETZUNG

Das Gemüsequartett soll Kindern und Jugendlichen einen Einblick in die große Gemüsevielfalt bieten. Dabei wird spielerisch vermittelt, welche Teile des jeweiligen Gemüses essbar sind, wie das Gemüse am besten gelagert wird, welches Gemüse in Deutschland Saison jeweils gerade hat und ob das Gemüse viel oder wenig Ressourcen bei der Erzeugung benötigt. Das hierdurch erhaltene Handlungswissen soll die Kinder und Jugendlichen dabei unterstützen, in ihrem Alltag möglichst wenig Lebensmittel zu verschwenden und unsere Ressourcen zu schonen.

SPIELINHALT

Das Gemüsequartett besteht aus **32 einzelnen Spielkarten**, die anhand der genutzten Pflanzenteile in **8 unterschiedliche Oberkategorien** von Gemüse unterteilt werden.* Zu jeder Oberkategorie gehören **4 unterschiedlichen Gemüsearten**, die jeweils den gleichen Anfangsbuchstaben besitzen. So bilden beispielsweise die Gemüsearten Blattsalat, Feldsalat, Mangold und Spinat der Oberkategorie Blattgemüse mit A1 bis A4 eines von den 8 Quartetten.

DAUER

ca. 30 Minuten

ANZAHL DER SPIELERINNEN

2-6

ALTER

ab 6 Jahre

SPIELMODUS

Die Karten werden zu Beginn des Spiels gut gemischt und an die SpielerInnen möglichst gleichmäßig ausgeteilt. Der/die SpielerIn links vom/von der KartengeberIn beginnt und fragt eine(n) beliebige(n) MitspielerIn nach einer Karte mit dem Ziel, ein Quartett bilden zu können. Besitzt er/sie beispielsweise bereits die Gemüsearten Paprika und Kartoffel der Oberkategorie Nachtschatten, könnte er/sie eine(n) MitspielerIn nach der Tomate fragen. Hat der /die befragte MitspielerIn diese Karte, muss sie/er sie dem/der Fragenden geben und darf nach einer weiteren Karte fragen. Besitzt der/die befragte MitspielerIn die gewünschte Karte nicht, darf diese(r) weitermachen. Hat ein(e) SpielerIn ein vollständiges Quartett gesammelt, zum Beispiel Paprika, Kartoffel, Tomate und Aubergine, legt er/sie dieses offen vor sich auf den Tisch. Wenn ein(e) SpielerIn keine Karten mehr in der Hand hat, ist er/sie aus dem Spiel und sein/ihr linke(r) NachbarIn darf nach Karten fragen. Wer am Ende des Spiels die meisten Quartette gesammelt hat, gewinnt.

ERKLÄRUNG ZU SYMBOLEN UND ANGABEN

Generelle Anmerkung

Aus methodischen und didaktischen Gründen wird hier bisweilen **die Komplexität des Themas reduziert** mit dem Anspruch, ein Interesse der SchülerInnen für die Thematik und ein grundlegendes Verständnis der wichtigsten Aspekte zu erreichen. **So können beispielsweise abhängig von der angebauten Sorte einer Gemüseart Ressourcen-Input, Saison und Wachstumszeit variieren.** Die Wachstumszeit einer Gemüseart hängt außerdem zusätzlich von Faktoren wie Klima, Bodenbeschaffenheit und Pflege ab und kann somit in Einzelfällen auch vom angegebenen Wert abweichen. Die Angaben orientieren sich an den in Deutschland gängigsten Sorten.



spiegelt den Wasserbedarf wider

- ○ ○ Das Gemüse benötigt wenig Wasser
- ● ● Das Gemüse benötigt viel Wasser



spiegelt den Sonnenbedarf wider

- ○ ○ Das Gemüse benötigt wenig Sonne
- ● ● Das Gemüse benötigt viel Sonne



spiegelt den Nährstoffbedarf, insbesondere den Stickstoffbedarf, wider

- ○ ○ das Gemüse entzieht dem Boden wenig Nährstoffe (Schwachzehrer)
- ● ● das Gemüse entzieht dem Boden viele Nährstoffe (Starkzehrer)

SAISON

Die Saison einer Gemüseart (Frühling, Sommer, Herbst oder Winter) gibt an, wann Gemüse aus heimischem Anbau entweder frisch oder als Lagerware verfügbar ist. So kann regionales Gemüse, das bereits im November geerntet wird, auch noch weit bis in den Frühling hinein erworben werden.**

WACHSTUMSDAUER

Die Wachstumsdauer von der ersten Aussaat bis zur ersten Ernte wird in Wochen (w) angegeben. Die Wachstumszeit einer Gemüseart hängt von Faktoren wie Klima, Bodenbeschaffenheit und Pflege ab und kann somit in Einzelfällen auch vom angegebenen Wert abweichen. Aufgrund der verschiedenen Bedingungen kann die Wachstumsdauer dabei erheblich variieren. Die Wachstumsdauer von Wirsing variiert sogar zwischen 13-40 Wochen. Das liegt aber vor allem daran, dass es beim Wirsing so genannte *Frühsorten* gibt, die 13-26 Wochen benötigen, während *Spätsorten* von 26-40 Wochen benötigen.

ESSBARES

Alle Pflanzenteile, die von der jeweiligen Gemüseart gegessen werden können, sind aufgeführt. Zu beachten ist allerdings, dass verschiedene Teile einer Gemüseart auf verschiedene Weisen zubereitet werden. So wird beispielsweise die Rübe von der Karotte in rohem Zustand gegessen, während ihre Blätter eher als Suppengrün Verwendung finden.

LAGERUNG

Die optimale Lagerung der Gemüseart bezieht sich auf eine Lagerung ohne Kühlhaus. Mögliche Lagerungsmöglichkeiten sind zum Beispiel feucht/trocken, kühl/minimale Angabe in °C, im Sand/in der Erde/in Tüchern/im Freien oder getrocknet.

HALTBARKEIT

- ○ ○ das Gemüse ist nicht lange haltbar (unter eine Woche)
- ● ● das Gemüse ist sehr lange haltbar (mehrere Wochen/Monate)

Bei der Haltbarkeit ist zu beachten, dass die Angaben sich auf eine Lagerung ohne Kühlhaus beziehen.

ZUBEREITUNG

Es wird dargestellt, ob die Gemüseart roh, gekocht oder roh und gekocht gegessen werden kann. Sind mehrere Pflanzenteile unter Essbares angegeben, kann sich die Art der Zubereitung der jeweiligen Pflanzenteile unterscheiden.

*Neben dieser Unterteilung nach gärtnerischer Sicht gibt es auch viele andere Kategorisierungen von Gemüse wie z.B. nach Inhaltsstoffen und Verwendung (botanische Sicht) oder Erntezeiten.

**Hierbei ist zu beachten, dass einige der enthaltenen Gemüsearten (z.B. Linse, Knoblauch, Melone) kaum in Deutschland großflächig angebaut werden, aber in eigener Aufzucht angebaut werden können. Andere Arten wiederum werden vor allem im Gewächshaus (z.B. Paprika, Aubergine) angebaut, können jedoch auch im Freiland wachsen.