



Pflanz' dir dein Schulbrot!

Das „5 am Tag Beet“ für Pausenbrote mit Pfiff

Salatblätter, frische Kräuter und knackige Radieschen sind lecker und bringen neuen Schwung in die oft einseitige Pausenverpflegung. Schulkinder lieben das knackige „Grünzeug“ auf ihrem Pausenbrot, besonders wenn sie es selbst geerntet haben. Das neue Projekt „Pflanz' dir dein Schulbrot“ bietet einen praktischen Ansatz zur Ernährungsbildung. SchülerInnen bepflanzen ein „5 am Tag Beet“ mit Obst und Gemüse und begreifen dadurch nachhaltig und mit Spaß deren Wert als Lebensmittel.

Sachinformation: Fit durch den Schulalltag

Vielfältig und ausgewogen zu essen sowie ausreichend zu trinken ist eine wichtige Voraussetzung, um leistungsfähig und gesund zu bleiben. Ein Frühstück vor der Schule und nahrhafte Snacks in der Pause helfen, konzentriert zu lernen und fit durch den Schulalltag zu kommen. Leckeres Obst und Gemüse stehen dabei ganz oben auf der Liste, denn sie versorgen den Körper mit Vitaminen und Mineralien. Mit ein bis zwei Portionen Obst und Gemüse in den Pausen erreichen die SchülerInnen bereits einen wichtigen Teil der empfohlenen fünf Portionen am Tag.

Viele Kinder kommen jedoch ohne Frühstück oder mit einseitigen Snacks zur Schule. Alarmierend ist zudem, dass gerade Kinder und Jugendliche immer

öfter übergewichtig sind. Der Bedarf an Ernährungsbildung nimmt also weiter zu. Um SchülerInnen nachhaltig den Wert von Obst und Gemüse näherzubringen, eignen sich Schulgärten oder kleine Beete. Hier lernen die SchülerInnen nicht nur die verschiedenen Obst- und Gemüsesorten kennen und erleben, wie selbst Geerntetes schmeckt, sie übernehmen auch Verantwortung für „ihr“ Obst und Gemüse. Die Pflanzen zu pflegen, zu ernten und verarbeiten bringt – neben viel Spaß – neues Wissen und wichtige Kompetenzen für die Kinder.

Selber gärtnern für den leckeren Pausensnack

Das „5 am Tag Beet“ bietet Raum für fünf ausgewählte Kulturen: Radieschen, Schnittlauch, Kohlrabi, Pflücksalat und Erdbeeren. Die Aussaat erfolgt in Etappen zwischen März und Anfang Juni, die Erntephase erstreckt sich dann von Mitte Mai bis Ende Oktober. So bringen die fünf Kulturen ihren Besitzern über

Lernziele und Kompetenzen:

Die Schülerinnen und Schüler

- ➔ planen ihr eigenes „5 am Tag Beet“;
- ➔ erarbeiten selbstständig und mit verschiedenen Methoden an (fächerübergreifenden) Stationen diverse Aspekte rund um die fünf Obst- und Gemüsearten im Beet;
- ➔ bereiten Obst und Gemüse zu und verkosten es;
- ➔ entdecken, dass gesunde Pausensnacks Spaß machen können.

Fach: Sachkunde, Schulgarten, Ernährungs- und Gesundheitserziehung; 3.–5. Klasse

ein halbes Jahr lang Obst, Gemüse und Kräuter sowie viele Erfahrungen, Spaß und natürlich Genuss. Die frischen Kräuter, Radieschen oder Salatblätter aus dem eigenen Beet lassen sich bestens mit Brotschnitten oder Brötchen, etwas Wurst, Käse oder pikanten Brotaufstrichen zu einer leckeren Pausenmahlzeit kombinieren.

Hier die fünf ausgewählten Obst- und Gemüsearten mit ihren wichtigsten Eigenschaften im Überblick:

Schnittlauch – der Würzige

Schnittlauch zählt zu den beliebtesten Gartenkräutern. Er enthält beträchtliche Mengen an Vitamin A und Vitamin C. Ätherische Öle, sogenannte Lauchöle, verleihen dem Schnittlauch seinen leichten und würzigen Zwiebelgeschmack. Einmal gesät wächst Schnittlauch jederzeit und kann über viele Jahre hinweg ohne viel Arbeit geerntet werden. Anfang April, wenn es keinen Bodenfrost mehr gibt, eröffnet der Schnittlauch die Saat- bzw. Pflanzarbeiten im „5 am Tag Beet“. Besonders toll: Im Herbst können die SchülerInnen mehrere Zwiebeln mit Laub ausstechen, in einen Topf umpflanzen und im Klassenraum lange weiternutzen.



Kohlrabi – der Zarte

Die weiß-grüne Rübe ist reich an Vitamin C sowie an Mineralstoffen. Kohlrabi ist roh wie gegart ein Genuss: Einfach nur geschält und geschnitten eignet er sich als Snack für zwischendurch, gegart ergibt er mit einer cremigen Soße eine leckere Beilage. Die grünen Blätter kann man gut mitessen, z.B. in Dips und Saucen.

Im „5 am Tag Beet“ wird Kohlrabi erstmals im April ausgesät. Alternativ können auch vom Gärtner vorgezogene Pflänzchen ins Beet gesetzt werden. Die Ernte beginnt acht bis zwölf Wochen später. Bis August kann nochmal neu ausgesät werden, sodass bis Anfang Oktober weitere Kohlrabi-Knollen reifen.

Erdbeere – die Süße

Die süßen, roten Früchte sind ebenfalls reich an Vitamin C und enthalten Folsäure. Frisch gepflückt schmecken Erdbeeren besonders lecker. Das herrliche Aroma besteht aus bis zu 360 Substanzen.

Im „5 am Tag Beet“ ist die rankende, zweijährige Pflanze die einzige Obstart. Sie wird nicht gesät, sondern als junge Pflanze gekauft und im April oder August im Beet eingesetzt. Aus den schönen Blüten wachsen kurze Zeit später die ersten kleinen Beeren. Zwischen Anfang Juni und Ende September werden die beliebten Beeren reif und die Kinder dürfen sie naschen.

Radieschen – das Scharfe

Die kleinen roten Knollen mit dem weißen Fruchtfleisch haben eine feine Schärfe und schmecken frisch. Sie enthalten ätherisches Öl (Senföl), das auch in Kresse, Senf oder Meerrettich vorkommt. Radieschen sind reich an Vitamin A, B1, B2 und C und enthalten Kalium, Calcium und Eisen.

Für das Beet sind Radieschen gut geeignet und praktisch, weil von der Aussaat bis zur Ernte zumeist nur vier Wochen

Links und Literaturtipps:

- ➔ Weitere Beiträge und Materialien zu diesem Thema in Heft 3, 6 und 11 (Erdbeere, Schulobst, 5 am Tag, Schulgarten) sowie ähnliche Themen in Heft 1, 2 und 4 (Wintergemüse, Kartoffel, Apfelsorten) auf www.ima-lehrermagazin.de
- ➔ i.m.a-Unterrichtsposter zu Obst & Gemüse und 3-Minuten-Infos (Faltblätter) unter www.ima-agrar.de -> Medien -> kostenfreie Materialien
- ➔ www.5amtag-schule.de

vergehen. So können die Kinder ab Ende März über die gesamte Saison immer wieder neue Radieschen säen und ernten.

Pflücksalat – der Vielseitige

Salate enthalten viele wertvolle Vitamine, Mineralstoffe, sättigende Ballaststoffe und nicht zuletzt sekundäre Pflanzenstoffe wie die dunkelroten Anthocyane. Die äußeren dunkleren Blätter sind besonders gehaltvoll. Neben den Kopfsalaten gibt es die Pflücksalate, die einen kräftigen Stängel ausbilden, an dessen Spitze laufend neue Blätter nachtreiben. Beliebte Sorten sind vor allem der Lollo Rosso und der Eichblattsalat.

Ein Vertreter der vielen Salatsorten macht das „5 am Tag Beet“ komplett. Ab Anfang April setzen die GärtnerInnen die kleinen Pflanzen im Beet ein. Sie können sie entweder kaufen oder selber auf der Fensterbank aus Saatgut vorziehen. Pflücksalate eignen sich bestens, da die SchülerInnen ab Mitte Mai die ausgereiften, jeweils äußeren Blätter nach und nach bis in den September hinein für ihre Pausenbrote ernten können.

Methodisch-didaktische Anregungen:

Optimalerweise kennt die Klasse schon die Empfehlung der fünf Portionen, spricht fünf Handvoll, Obst und Gemüse pro Tag; ein Modul dazu findet sich

in Heft 6. Als spielerischen Einstieg und zur Bildung von fünf Kleingruppen bekommt jedes Kind einen Fotoschnipsel (s. Onlinematerial) und sucht die vier bis fünf anderen Kinder, mit denen es sein Foto einer Obst- oder Gemüseart vervollständigt und die entsprechende Station für den Start aufsucht.

Das Stationenlernen dauert etwa drei Unterrichtsstunden, pro Station etwa 15 bis 20 Minuten. Zusätzlich gibt es eine freiwillige sechste Station. Falls saisonal verfügbar, sollte das vorgestellte Obst und Gemüse ausliegen. Nach dem Bearbeiten aller Stationen kommen die Kleingruppen wieder zusammen und die Klasse bespricht und vergleicht ihre Erlebnisse und Erkenntnisse. Schließlich bereiten die Kinder gemeinsam die vorhandenen Obst- bzw. Gemüsearten zu. Wie finden die Kinder die Idee, diese Früchte in einem eigenen Beet anzubauen und damit regelmäßig ihr Pausenbrot aufzupeppen? Stellen Sie das „5 am Tag Beet“ vor.

Das Material und die Kopiervorlagen für die Stationen, Spielideen und Rezepte sowie Fotos der fünf Obst- und Gemüsearten finden Sie in diesem Heft auf Seite 27/28, auf www.ima-lehrermagazin.de und auf www.5amtag-garten.de.

Das „5 am Tag Beet“

Die Empfehlung „5 am Tag“ bzw. der Verzehr von Obst und Gemüse als Beitrag zu einer ausgewogenen Ernährung spielt in der Ernährungsbildung eine wichtige Rolle. Beete bzw. Gärten in Schulen bieten dazu ein hervorragendes Lernumfeld. Hier knüpft das neue Projekt „Pflanz' dir dein Schulbrot“ der EU geförderten 5 am Tag-Kampagne an. Das Beet bietet Raum für fünf ausgewählte Kulturen, die ihren Besitzern über ein halbes Jahr lang Obst, Gemüse, Kräuter und eine Menge Spaß und Erfahrungen liefern. Die Auswahl der fünf Pflanzen und die Anleitungen zum Anlegen und Pflegen des Beetes hat der 5 am Tag e.V. zusammen mit den Gartenbauprofis der Lehranstalt für Gartenbau und Floristik e.V. (LAGF e.V.) entwickelt. Das Beet lässt sich in abgewandelter Form auch in Pflanzkübeln auf dem Hof oder Balkon anlegen – ganz im Trend der urbanen Gärten.



Weitere Informationen und die Anleitungen finden Sie unter www.5amtag-garten.de. Für Schulen steht dort attraktives Begleitmaterial rund um das Pflanzprojekt zum kostenfreien Download zur Verfügung.

Klassenplakat (A1)

Rezeptheft (24 Seiten)



Pflanzenanleitung (A4)



Faltblatt (16 Seiten)



Pflanz' dir dein Schulbrot!

Du möchtest dein Pausenbrot auch mit frischen Kräutern, Salatblättern und Radieschen aufpeppen oder zwischendurch Erdbeeren und Kohlrabi naschen? Dann lege mit deiner Klasse ein eigenes „5 am Tag Beet“ an! Die Anleitung zeigt euch, wie es geht.

Erfahrene Gärtner haben euch Tipps für die Anlage eines eigenen Schulbeets aufgeschrieben. Ihr braucht dafür keinen riesigen Garten. Schon eine kleine Fläche von vier Quadratmetern bietet genug Platz für die fünf Obst- und Gemüsearten. Das vorgeschlagene Beet in der Anleitung ist 2 m breit und 2 m lang. Ihr könnt es aber auch anders gestalten.

Aufgabe 1: Gestalte dein eigenes Beet!

Lies dir die Tipps für den Anbau der Pflanzen im Beet durch und schau dir das Beispielbeet auf der Anleitung an. Besorge dir kariertes Papier, ein Lineal und einen Bleistift oder Buntstifte.

Plane nun ein Beet nach deinen Wünschen!

Zeichne deine Idee möglichst genau auf, am besten im richtigen Maßstab, wie es die Gartenprofis machen.

Viel Spaß!



Anbautipps vom Gartenprofi

Damit später jede Pflanze genug Platz zum Wachsen hat, solltet ihr beim Aussäen und Setzen der jungen Pflanzen diese Abstände einhalten:

- ➔ Radieschen in Reihen im Abstand von 20 cm
- ➔ Erdbeerpflanzen einzeln im Abstand von je 35 cm
- ➔ Kohlrabi einzeln im Abstand von je 35 cm
- ➔ Pflücksalat einzeln im Abstand von je 15 cm
- ➔ Schnittlauch in Reihen im Abstand von 20 cm

Hilfe zum Maßstab:
Nutze den Maßstab 20:1.
Dann entsprechen 100 cm im Beet 5 cm auf dem Plan.

Aufgabe 2: Plant ein Beet für eure Klasse!

Zeigt euch gegenseitig eure Entwürfe und überlegt gemeinsam, wie euer Klassenbeet aussehen könnte. Besprecht in der Klasse diese Fragen:

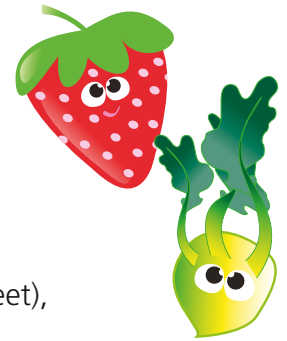
- ➔ Möchtet ihr ein Beet bauen und pflegen? Was möchtet ihr besonders gerne ernten?
- ➔ Gibt es auf dem Schulgelände einen geeigneten Platz?
- ➔ Welches Material benötigt ihr? Wer kann was besorgen?
- ➔ Könnt ihr alle anstehenden Aufgaben untereinander aufteilen? Braucht ihr noch Hilfe? Wer könnte euch helfen?
- ➔ Wer kann die Pflege und Ernte in den Ferien übernehmen?

Bunt und lecker - Auge und Nase essen mit

Mit Obst und Gemüse kommt Abwechslung auf den Teller, denn es besitzt viele verschiedene Geschmäcker, Gerüche, Farben und Formen. Beim Essen nehmen wir alles zusammen wahr.

Teste deine Sinne:

Erkennst du, welcher Geruch zu welchem Obst oder Gemüse gehört?
Kannst du das Obst und Gemüse blind am Geschmack erkennen?



Material:

fünf durchsichtige Dosen, fünf blickdichte Dosen (z.B. Filmdosen),
fünf Arten Obst und Gemüse (z.B. Erdbeere, Kohlrabi etc. wie im 5 am Tag-Beet),
Brettchen, Messer, Tuch oder Schal

Anleitung:

Teil A: Sehen und riechen

1. Schneide etwas von jedem Obst und Gemüse ab und packe je ein Stück in eine durchsichtige Dose. Verschließe sie gut.
2. Schneide von jedem Obst und Gemüse ein zweites Stück ab und packe es jeweils in eine blickdichte Dose. Steche in den Dosendeckel vorsichtig ein paar Löcher oder einen Schlitz.
3. Mische die Dosen und rieche nacheinander an den blickdichten Dosen. Versuche herauszufinden, in welchen Dosen dasselbe Obst oder Gemüse steckt. Kontrolliere die Dosen erst, wenn du alle Dosen zu Paaren gestellt hast. Hast du die Paare gefunden?

Lass dir von einem Erwachsenen helfen!

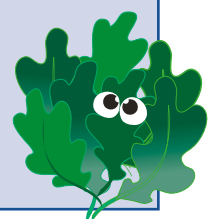
Teil B: Riechen und schmecken

1. Schneide wieder von jedem Obst und Gemüse ein Stück ab und lass dir von einem/r MitschülerIn die Augen verbinden.
2. Dein(e) MitschülerIn reicht dir das Obst und Gemüse nach und nach an, ohne die Art zu sagen. Verkoste es blind: Wie riecht und schmeckt es? Wie fühlt es sich im Mund an? Erkennst du es?



Auch die Inhaltsstoffe von Obst und Gemüse sind vielseitig. Dazu gehören viele lebensnotwendige Vitamine und Mineralstoffe. Fünf Portionen, also fünf Handvoll Obst und Gemüse, tragen dazu bei, dass du dich fit und wohl fühlst.

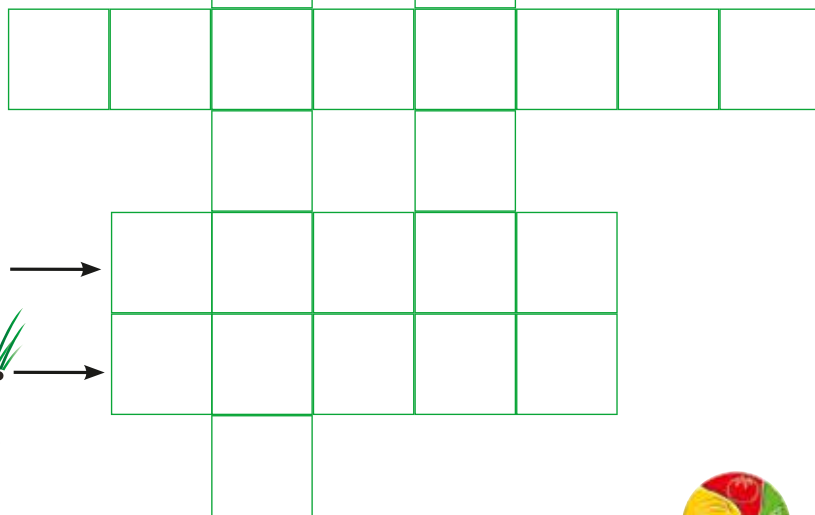
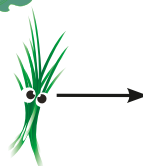
**Du möchtest mehr über Obst, Gemüse und die Empfehlung „5 am Tag“ erfahren?
Frag deine(n) LehrerIn nach weiteren Vorlagen.**



Den 5 im Beet auf der Spur

Löse die Aufgaben an den einzelnen Stationen.
An jeder Station bekommst du ein Lösungswort.
Trage es jeweils in das
Rätselgitter ein.

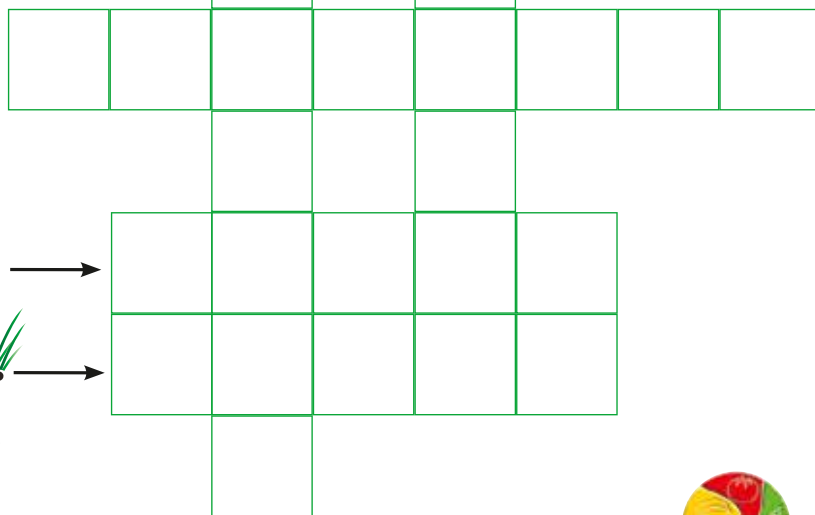
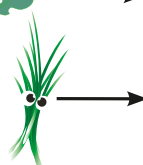
**Viel Spaß bei deiner
Entdeckertour!**



Den 5 im Beet auf der Spur

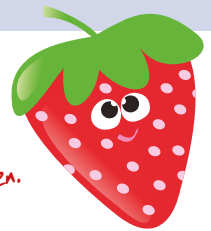
Löse die Aufgaben an den einzelnen Stationen.
An jeder Station bekommst du ein Lösungswort.
Trage es jeweils in das
Rätselgitter ein.

**Viel Spaß bei deiner
Entdeckertour!**



Station Erdbeere

Ich bin reich an Vitamin C und
enthalte Folsäure. Mein herrliches
süßes Aroma ist nicht zu imitieren.



Aufgabe 1:

Nimm dir eine Kopie dieses Arbeitsblattes und bringe die Karten zum Erdbeerjahr in die richtige Reihenfolge.

Arbeitsblatt 1

Das Erdbeerjahr

Schneide die Bilder aus und bringe sie in die richtige Reihenfolge. Beginne dafür mit der Aufzucht von neuen Erdbeerpflanzen. Dann bilden die großen Buchstaben ein Lösungswort.

Im Mai beginnt die Ernte. Erntehelfer sammeln die reifen Früchte vorsichtig in kleinen Körben. **R**

Die jungen Stauden werden im August auf dem Feld eingepflanzt. Sie bilden noch vor dem Winter Knospen für das nächste Jahr. **E**

Im Frühjahr bilden sich neue Ausläufer, Blätter und Blüten. Wenn sich die Blüten im April öffnen, kommen Bienen und bestäuben sie. **K**

Im Juli nimmt der Erdbeermehrer Ableger von guten Erdbeerpflanzen und zieht daraus neue kleine Stauden. **L**

Die Erdbeerpflanzen überwintern auf dem gefrorenen Feld. Sie ruhen, bis es wieder wärmer wird. **C**

Aus den befruchteten Blüten bilden sich Früchte. Stroh schützt sie vor Nässe und Schmutz. In wenigen Wochen wachsen die kleinen, blassen Beeren und werden dunkelrot. **E**

lebens.mittel.punkt 2-2010 © i.m.a 2010 Primarstufe 9

Aufgabe 2:

Um die beliebten Erdbeeren ranken sich viele Geschichten, Kinderbücher und Gedichte.

Was fällt dir zu Erdbeeren ein?

Schreibe deine ersten fünf Gedanken auf und dichte daraus ein Elfchen.

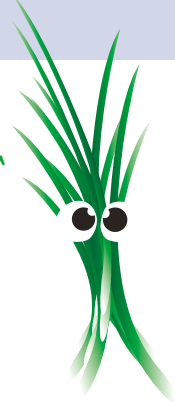
Was ist ein Elfchen?

Das ist ein Gedicht aus elf Wörtern in fünf Zeilen. Die erste und fünfte Zeile besteht nur aus einem Wort, die zweite Zeile aus zwei Wörtern, die dritte aus drei, die vierte aus vier Wörtern. Es muss sich nicht reimen.

Lösungswort: **LECKER**

Station Schnittlauch

Ich wachse aus winzigen
Zwiebeln. Meine Halme heißen
streng genommen Laubblätter.



Material: Lupe, Lineal, Bastelschere

Auf dem Tisch steht ein Topf Schnittlauch und liegen einige möglichst lange Schnittlauchhalme.

Aufgabe 1:

Messe die Länge von fünf Halmen und notiere sie.

Aufgabe 2:

Scheide einen Halm der Pflanze bei beliebiger Höhe ab und betrachte die Schnittkante und das Innere mit der Lupe. Beschreibe, was du siehst.

im Querschnitt rund, röhrenförmig

Aufgabe 3:

Schätze, den Anteil der abgeknickten Halme an der Pflanze? keine ganz wenige viele
Was passiert mit Grashalmen einer Wiese, wenn sie so lang sind?

Aufgabe 4:

Lies den Text und beantworte die Frage.

Schnittlauchhalme sind ein kleines Wunder, weil sie nur zwei bis sechs Millimeter dick sind, aber über 25 Zentimeter hoch wachsen können. Dabei wiegen sich die Halme im Wind, ohne abzubrechen, und stehen dann wieder aufrecht.

Das geht nur, weil der Halm einen besonderen Aufbau hat: Er ist innen hohl. Dadurch spart er Material und Gewicht. Trotz seiner Größe ist er also relativ leicht. Außerdem ist die Wand des Halmes durch Fasern fest und stabil, aber nicht starr.

Nach einem ähnlichen Prinzip sind auch die riesigen Bambushalme aufgebaut. Weil Bambus ein Gras ist und zwischendrin Knoten mit Zwischenwänden besitzt, kann er viel größer werden. Solche Pflanzen dienen als Vorbild für den Bau von stabilen Türmen und Wolkenkratzern.

Was ist der Trick des Schnittlauchshalms?

Lösungswort: Er ist eine **RÖHRE**.

Station Kohlrabi

Ich enthalte viel Vitamin C und auch viele Mineralstoffe. Mich kann man prima als Gemüsesticks snacken.

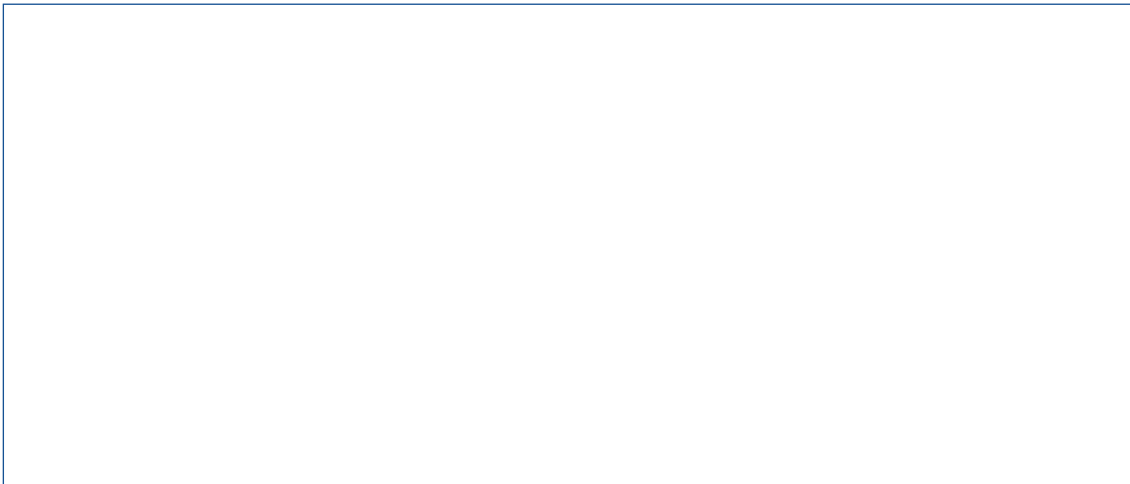


Material: mehrere Rüben, Mikroskop, Teller, Schneidebrett und Messer, Zahnstocher

Aufgabe 1:

a) Schneide einen Kohlrabi in der Mitte durch und betrachte genau den Querschnitt:
Erkennst du Fasern und unterschiedliche Strukturen?
Erkennst du Farbunterschiede?

b) Zeichne auf, was du im Querschnitt siehst. Beschrifte die Zeichnung mit den folgenden Begriffen:
Schale, Rindengewebe, Speichergewebe



Aufgabe 2:

Schneide eine ganz dünne Scheibe ab und schaue sie dir unter dem Mikroskop (oder mit einer Lupe) an. Beschreibe, was du siehst.

Aufgabe 3:

Schneide aus der Mitte der Knolle und vom Rand (ohne Schale) je zwei Stücke ab. Probiere nacheinander je ein Stück, wiederhole den Geschmackstest und vergleiche:

Das Fruchtfleisch ist innen (knackiger, fester/ weicher, faseriger)

Der Geschmack ist innen (sehr süß, süß, sauer, würzig ...)

Sonstiges: _____

Was ist die Knolle für die Kohlrabi-Pflanze?

Lösungswort: SPEICHER

Station Radieschen

Ich bin reich an Vitamin A, B₁, B₂ und C und enthalte Kalium, Calcium und Eisen. Ich schmecke frisch und ein bisschen scharf wie Senf.



Material:

6 nummerierte Becher,
Ausdruck der Laufdiktatschnipsel

Aufgabe:

In der Klasse stehen sechs Becher mit verschiedenen Schnipseln. Darauf stehen einzelne Sätze zum Radieschen. Finde sie in der richtigen Reihenfolge und schreibe das Laufdiktat in dein Heft.

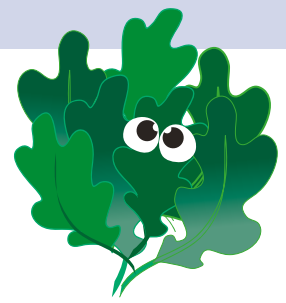
Was gibt den typischen Geschmack?

Lösungswort: **SENFÖL**

	Radieschen wachsen unter der Erde.
	Die kleinen Knollen sind kugelrund oder länglich.
	Außen sind sie rot, innen weiß und saftig.
	Es gibt auch weiße, gelbe und dunkelrote Sorten.
	Sie alle schmecken ein bisschen scharf und frisch.
	Die leichte Schärfe kommt von dem Senfö.

Station Pflücksalat

Ich enthalte viele wertvolle Vitamine,
Mineralstoffe und andere Pflanzen-
stoffe. Mich gibt es in vielen Sorten!



Aufgabe:

Vervollständige den Lückentext!

frisch nennt Salatpflanzen April Eichblattsalat Köpfe Blätter treiben
Sorten ausgereiften Erntezeit Beet Fensterbank stärker pflückt

Ab und zu ein Blatt

Salatpflanzen kann man selber in Schalen auf der Fensterbank aus Saatgut vorziehen.

Junge Salatpflanzen gibt es aber auch zu kaufen. Ab Anfang April setzt man die kleinen Salatpflanzen ins Beet. Sie werden schnell größer.

Pflücksalate bilden keine dichten Köpfe wie ein Kopfsalat. Der Stängel wächst stärker in die Höhe. Daher sitzen die Blätter weiter auseinander. Offene Blattrosette nennt das der Gartenprofi. An der Spitze treiben immer wieder neue Blätter nach. Pflücksalat gibt es in verschiedenen Formen und Farben. Beliebte Sorten sind vor allem der Lollo Rosso und der Eichblattsalat.

Die Blätter sind zart und schmecken frisch geerntet am besten. Dazu pflückt man fast täglich die ausgereiften, jeweils äußeren Blätter ab. Sie sind etwas dunkler und besonders gehaltvoll. Die Erntezeit ist von Mitte Mai bis in den September hinein.

Wie ist die Blattrosette?

Lösungswort: **OFFEN**

Fotosammlung „5 am Tag Beet“-Pflanzen



Stephanie Hofschlaeger/pixelio



w.r.wagner/pixelio

Fotosammlung „5 am Tag Beet“-Pflanzen



Peter Meyer, aid



Cooperfotoia

Fotosammlung „5 am Tag Beet“-Pflanzen



Exquisite/forolia