



Slow Food®
Deutschland e.V.

Essgärten für Kinder

*Handreichung
für das Gärtnern
mit Kindern*



Slow Food

Slow Food ist eine weltweite Bewegung, die sich für eine lebendige und nachhaltige Kultur des Essens und Trinkens einsetzt: für die biologische Vielfalt, eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, artgerechte Viehzucht, traditionelles Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.

Die internationale Non-Profit-Organisation Slow Food wurde 1989 gegründet. Heute umfasst das Slow-Food-Netzwerk Millionen von Menschen in über 160 Ländern.

Slow Food Deutschland e. V. wurde 1992 gegründet. Ende 2017 zählt der Verein in Deutschland etwa 14 000 Mitglieder in rund 86 lokalen Slow-Food-Gruppen.

www.slowfood.de



Die Slow Food Bildungskommission

Slow Food bringt Kindern und Jugendlichen die Themen Ernährung und Lebensmittel ohne erhobenen Zeigefinger näher. Dies geschieht durch eine Vielzahl von Projekten: das Slow Mobil, Kinderkochclubs, Sinnestraining, Schulgärten, Ernährungswochen in Schulen ...

Bei Kindern und Jugendlichen

- die Freude am Essen und an Lebensmitteln wecken
- die Slow-Food-Philosophie erlebbar machen
- die Grundlage dafür schaffen, dass aus ihnen mündige Ko-Produzenten werden

... das steht bei Slow Food Deutschland ganz weit oben.

Die Bildungskommission von Slow Food Deutschland unterstützt die lokalen Slow-Food-Gruppen in ihrer Arbeit und steht allen Interessierten als Ansprechpartner zur Verfügung.

bildungskommission@slowfood.de





Inhaltsverzeichnis

<i>Was hat Slow Food mit Gärten zu tun?</i>	6
<i>Kinder brauchen Gärten!</i>	8
<i>Platz ist überall</i>	10
<i>Gärtnern ohne Garten</i>	14
<i>Ein paar Gedanken, bevor es in den Garten geht</i>	15
<i>Kräuter-, Obst- und Gemüsesorten für den „Essgarten“</i>	17
<i>Mit der Natur gärtnern!</i>	21
<i>Alles schmeckt!</i>	25
<i>Mit Kindern gärtnern</i>	27
<i>Hilfreiche Links</i>	32
<i>Zum Weiterlesen</i>	33
<i>Impressum</i>	35



Was hat Slow Food mit Gärten zu tun?

Sehr viel. Der Garten und die Küche sind das Herz der Slow-Food-Philosophie! Im Garten sind wir ganz nah dran an den Grundlagen unseres Lebens. Hier können wir begreifen, wo unser Essen herkommt. Hier können wir erfahren, wie viel Zeit und Sorgfalt nötig sind, bis man etwas zum Essen aus dem Garten in der Küche weiterverarbeiten kann.

Für junge Menschen sind Garten und Küche zudem Orte, an denen sie von anderen - und nicht zuletzt der älteren Generation - lernen können, wie Lebensmittel erzeugt und verarbeitet werden. Hier werden Lebensmitteltraditionen weitergegeben, bewahrt oder wiederbelebt und für den heutigen Lebensalltag nutzbar gemacht. Und all das in bunter Vielfalt, je nach der Kultur der Menschen, die die Gärten pflegen. Gärten können wundervolle Orte zum Leben und Lernen sein. Sie sind ideal geeignet, junge Menschen dazu anzuregen, das Essen wieder in das Zentrum ihres Lebens zu stellen. Die bewusste Teilhabe an der Erzeugung alltäglicher Lebensmittel – und sei der Umfang noch so klein – ist der beste Weg, die fortschreitende

Gärten regen dazu an, das Essen wieder in das Zentrum des Lebens zu stellen.

Entfremdung des Menschen vom Ursprung seines Essens aufzuhalten. Aus dieser Teilhabe erwachsen Wertschätzung, Lust und Freude an Lebensmitteln und das nötige Erfahrungswissen für den gekonnten Umgang mit ihnen. Gemeinsam sind sie die Grundlage für genussvolle, selbstbestimmte und verantwortungsvolle Entscheidungen in Bezug auf Essen und Trinken und wesentliche Trittsteine auf dem Weg in eine nachhaltige Zukunft.

Dr. Ursula Hudson,
Vorsitzende von Slow Food Deutschland e. V.



Lebensmittel erleben – vom Samenkorn zur Frucht

Die vorliegende Broschüre ist weder ein klassischer Gartenratgeber noch versteht sie sich als Wegweiser für den Schulgartenunterricht. Sie möchte nicht mehr und nicht weniger, als die Lust darauf zu wecken, gemeinsam mit Kindern Essgärten anzulegen – sei es im Kindergarten, im Schulgarten, im privaten Kleingarten oder auf Balkon und Fensterbrett.

„Eine andere Welt ist pflanzbar!“ heißt eine wunderbare Filmreihe über alternative Gartenprojekte. Im Sinne dieses Titels gibt die Broschüre Anregungen, Denkanstöße und Informationen, um dieser anderen Welt an möglichst vielfältigen Orten und mit möglichst großer, bunter und wohlschmeckender Pflanzenvielfalt ein Stück näher zu kommen. Außerdem erzählt sie davon, warum das Gärtnern für Kinder wichtig ist. Buddeln Sie gemeinsam mit Kindern in der Erde. Säen, pflanzen, pflegen, ernten und verarbeiten Sie. Erfreuen Sie sich gemeinsam an den Früchten Ihrer Mühen. Und teilen Sie mit Kindern das Glück, Lebensmittel zu essen, deren Geschichte Sie vom Samenkorn bis zur Frucht erzählen können.

**Ihre Kommission
von Slow Food Deutschland e. V.**





Kinder brauchen Gärten!



Der moderne Mensch hat – im Wortsinne – den Kontakt zum Boden verloren, auf dem seine tägliche Nahrung wächst. Bei Kindern und Jugendlichen ist seit einiger Zeit der alarmierende Trend zu beobachten, dass Natur aus ihrem Alltag verschwindet und die Distanz zu natürlichen Prozessen zunimmt. Inzwischen ist

Ein Garten macht die Zusammenhänge des Lebens erfahrbar.

bekannt, dass ein Mangel an Naturkontakten krank machen kann. Mit „Natur-Defizit-Syndrom“ wird dieser Umstand zutreffend beschrieben. Umgekehrt

heißt das: Natur tut gut, und Erlebnisse mit Tieren und Pflanzen sind für Kinder und Jugendliche wichtig für eine in jeder Hinsicht gesunde Entwicklung. An was es vielfach mangelt, ist Naturvertrautheit. Und „Natur“ ist auch die von Menschen beeinflusste Natur in Gärten und auf Äckern. Diese Vertrautheit umfasst Erfahrungswissen über die Natur, das Erleben des eigenen Daseins im Naturgefüge und Geübtheit im Umgang mit Natur. Erfahrbar zu machen, dass der Mensch Teil der Natur ist – dafür sind Gärten ideale Orte. In ihnen kann „ökologische Lebenskunst“ geübt werden. In einem Garten können Kinder und Jugendliche (auch wenn wir im folgenden Text vorwiegend von Kindern sprechen, sind Jugendliche mit gemeint) die

Zusammenhänge des Lebens erfahren: Durch das Säen, Pflegen, Ernten und Saatgut Gewinnen für das kommende Jahr werden sie für die natürlichen Lebensgrundlagen sensibilisiert. Ein Gemüse- und Obstgarten bietet ihnen darüber hinaus Freiräume für das Selbstgestalten und Selbermachen in einer Welt, in der schon alles vorgefertigt zu sein scheint. Wie von selbst taucht beim Pflegen der Gemüsebeete oder der Kräutertöpfe auf dem Fensterbrett die Frage auf, wie die selbst erzeugten Lebensmittel achtsam und geschmackvoll in der Küche verarbeitet werden können. Das Erfahren des Prozesses „Lebensmittel“ vermittelt Kindern und Jugendlichen einen unmittelbaren und emotionalen Zugang zum täglichen Essen.

Die Sorge um die eigenen Gemüsekulturen führt zu einem achtsameren Umgang mit der Ernte. Darüber hinaus erhöht die Erfahrung, wie viel Zeit und Mühe im Laufe einer Gartensaison aufgewendet werden müssen, grundsätzlich die Wertschätzung von Lebensmitteln und der Arbeit der Menschen, die unser Essen erzeugen.





Platz ist überall



Wo sollen unsere Kinder gärtnern? Immer noch steht häufig auf den Rasenflächen in öffentlichen Parks oder dem Abstandsgrün zwischen Häuserblocks ein großes Schild „Betreten verboten“. Ein Eigenheim oder eigenes Grundstück mit Garten ist nur manchmal, ein eigener Acker in der Regel nicht vorhanden.

Glücklicherweise ist die moderne Gartenlandschaft bunt und vielfältig und bietet sehr viele Möglichkeiten, der Gartenleidenschaft dennoch nachzugehen. Manche Schulen verfügen noch über einen aktiven Schulgarten, in denen Kinder und Jugendliche Gartenerfahrungen sammeln können. Die Lebendigkeit der Schulgartenidee ist allerdings von Bundesland zu Bundesland sehr unterschiedlich. Die einzelnen Gärten werden von engagierten Lehrerinnen und Lehrern und/oder mit Unterstützung externer Akteure betreut, aber ihr Gedeihen ist zumeist vom Engagement weniger Schulgartenenthusiasten abhängig.

Die Erfahrung zeigt jedoch, dass gerade die Gartenprojekte langfristig Früchte tragen, an denen viele engagierte Menschen mitarbeiten. Unterstützung erfährt die Schulgartenidee in Deutschland durch die Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten. Sie steht Schulen und Schulgarteninteressierten als Ansprechpartner zur Verfügung.

Erwähnenswert ist noch, dass auch Jugend- und Freizeitzentren, spezielle Kinder- und Jugendfarmen

sowie ökologische Bildungszentren bisweilen Gartenprogramme für Kinder anbieten.

Kindergärten legen es allein von ihrem Namen her schon nahe, sich dem Garten zuzuwenden und einen Teil der Freifläche für Beete, Beeresträucher, Obstbäume und Komposthaufen freizumachen. Und wo das partout nicht geht, können die Kinder in Kübeln und Balkonkästen erste Erfahrungen mit Kräuter- und Gemüseanbau sammeln.

„Die“ Gartenform in Deutschland ist nach wie vor der private Kleingarten oder Schrebergarten. Derzeit gibt es mehr als eine Million davon; die Mehrheit ist in Vereinen organisiert. Die meisten Kleingärten gibt es in den Großstädten. Und besonders dort übersteigt die Nachfrage inzwischen oft das Angebot, die Vereine führen Wartelisten.

Dem Kleingartenwesen haftet oft das Image des „Engen“ und „Spießigen“ an. In stark wachsendem Maße zu Unrecht! Es tut sich was im Kleingartenwesen. Der Kleingarten ist bei Familien, jungen Leuten und in alternativen Milieus wieder „in“. Dadurch ändert sich auch das Erscheinungsbild der Gärten: Stärker als noch vor wenigen Jahren ist der Wunsch, im Kleingarten eigenes Obst und Gemüse anzubauen – statt Thuja und Teerosen zu pflanzen.

Damit werden nicht nur die Gärten bunter und vielfältiger, sondern auch das Spektrum der Gartenkonzepte

und der gärtnernden Menschen, mit all ihren sozialen, beruflichen und kulturellen Hintergründen.

In einigen Vereinen wird vermehrt gemeinsam gegärtet, statt nur die eigene abgeschlossene Parzelle zu bearbeiten. Es wachsen und gedeihen Gemeinschaftsgärten, interkulturelle Gärten sowie Tafelgärten. Gartenvereine kooperieren mit Schulen und machen aus Kleingartenparzellen außerschulische Lernorte.

Wer sich für einen Kleingarten entscheidet, bindet sich meist für längere Zeit an „sein“ Stück Boden. Und mit der Übernahme sind auch (regional unterschiedlich hohe) Kosten verbunden.

Kann man jedoch nicht so langfristig planen oder möchte erst mal ausprobieren, wie grün der Daumen wirklich ist, dann gibt es trotzdem einen ganzen Strauß faszinierender Gartenräume. Wer sofort starten und erste eigene gärtnerische Erfahrungen sammeln möchte, kann für eine Saison (oder auch mehrere) eine Parzelle in einem Selbsterntegarten pachten. Das Besondere an dieser Form des Gärtnerns ist, dass die

*Wer Augen und Ohren
offen hält, findet in
seinem Stadtviertel ein
geeignetes Stückchen
Erde zum Gärtnern und
Gleichgesinnte.*

Parzellen zu Beginn der Saison von erfahrenen Gärtnern oder Bauern vorbereitet werden. Sie säen ein Sortiment Kräuter, Gemüse und Schnittblumen fachgerecht aus. Alles, was die kleinen und großen Gärtner dann noch tun müssen, ist gießen, pflegen, Unkraut jäten – und natürlich ernten. Viele Selbsternteprojekte stellen einen Gerätepool bereit und bieten Fachberatung für Fragen rund ums Gärtnern an. Selbsterntegärten gibt es bereits in einigen Regionen Deutschlands, vor allem in Nähe der Großstädte. Für viele, die sich alleine oder mit Kindern erst mal an das Gärtnerdasein herantasten wollen, ist dies sicher die Gartenform der Wahl. Eine weitere Möglichkeit ist das Engagement in einem der urbanen Gemeinschaftsgärten. Die Vielfalt dieser Gärten ist inzwischen sehr groß, und das schlägt sich auch in den Namen nieder: interkulturelle Gärten, Nachbarschaftsgärten, Kiezzgärten ... Auf dem Tempelhofer Feld in Berlin, dem Dach einer Tiefgarage in Hamburg oder innerstädtischen Brachen in Leipzig – die Vielfalt an Gartenprojekten übertrifft fast die Sortenvielfalt. Sie sprießen allerorts, denn Gärtnern ist wieder modern. Der Geschäftsmann gräbt genauso gerne in der Erde wie die junge Studentin, der Lehrer, die Informatikerin, das Rentnerhepaar, die türkische oder russische Familie und bringt stolz seine Ernte nach Hause. Über

alle Alters- und Bildungsgruppen hinweg wird gesät, gepflanzt, geerntet. Dazwischen buddeln die Kinder in der Erde oder hüpfen durch die Anlage. In diesen Gemeinschaftsgärten treffen sich die unterschiedlichsten Menschen, die alle selber gärtnern wollen.

Allen Gartenprojekten ist eigen, dass sie das gemeinschaftliche Gärtnern in den Mittelpunkt stellen und nicht nur eine möglichst große Ernte. Viele Projekte verzichten ganz auf die Abgrenzung „privater“ Beete. Das Gärtnern hat hier eine sehr starke soziale Komponente: Man hilft und unterstützt





sich, lernt miteinander und auf Augenhöhe. Und es geht um ökologisches Engagement und den verantwortungsbewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen. Dabei ist nicht die vollständige Selbstversorgung mit eigenem Gemüse und Obst das Ziel, sondern vielmehr die Tatsache, wieder etwas selber zu machen und die Lebensmittel unmittelbar zu erleben. Es geht ums Tun, Ausprobieren, Erfinden und Wiederentdecken. Aber „urban gardening“ hat noch mehr Facetten. Kreative und ressourcenschonende Lösungen für Balkongärten und Fassadenbegrünungen gehören ebenso dazu wie bunte Pflanzkübel vor Hauseingängen. Auch die Wiederaneignung des öffentlichen Raums durch Aktionen des „guerilla gardening“ ist ein Teil

davon: heimlich und ohne „offizielle Erlaubnis“ werden Baumscheiben und Straßeninseln bepflanzt oder auf öden Flächen Samen ausgebracht.

Manche Städte bezeichnen sich selbst als grüne Städte und sehen in ihrem Flächennutzungsplan gärtnerisch nutzbare Flächen vor. Die „essbare Stadt“ Andernach zeigt, dass auf öffentlichen Grünanlagen Stangenbohnen wachsen können. Im Burggraben ist das Pflücken von Kräutern und Gemüse ausdrücklich erlaubt. Hier wird vorgemacht, was man sich für alle Städte wünschen kann: Statt Cotoneaster und Stiefmütterchen wachsen auf den Beeten und in den Pflanzkübeln der Innenstädte Tomaten, Mangold und Küchenkräuter. Die Landwirtschaft kehrt in die Städte zurück. Andere Städte folgen der Transition-Town-Bewegung („Stadt im Wandel“) und gestalten den geplanten Übergang in eine regionalere und weniger vom Erdöl abhängige Wirtschaft. Hierbei spielt die Frage nach der Erzeugung von Lebensmitteln im Nahbereich eine herausragende Rolle.



Gärtnern ohne Garten



Aber auch ohne „richtigen“ Garten lässt sich gärtnern. Auf dem kleinsten Balkon und auf dem Fensterbrett findet sich ein Plätzchen für ein paar Kräuter und vielleicht eine Tomatenpflanze. Selbst auf dem tristen Müllverschlag oder im Hinterhof (vorausgesetzt er ist nicht zu dunkel) finden ein Topf oder Sack mit Gemüsepflanzen Platz.

„Das ist nicht schön“, mögen Kritiker einwenden. Doch auch Kräuter und Gemüse sind attraktiv. Die Kräuter duften oft sehr aromatisch und vor allem schmecken Kräuter und Gemüse einfach gut. Wer sich an Blüten erfreut, kann Pflanzen mit essbaren Blüten auswählen oder solche, deren Blüten den Bienen Nahrung bieten. Gleichsam ein „Miniaturgarten“ für die Wohnung und den Winter sind Schalen, in denen Kresse, Rucola, Alfalfa, Radieschen oder andere Saaten zum Keimen gebracht werden. Das geht mit den meisten Saaten sehr unkompliziert und erstaunlich schnell. Schon nach wenigen Tagen sind die Keimlinge und Sprossen fertig zum Genießen. Sie schmecken ausgezeichnet pur auf einem Butterbrot oder als Bereicherung einfacher Blattsalate. Schon kleinere Kinder übernehmen gerne die Pflege der Schalen. Und auch ein solcher „Garten“ kann sie dazu anregen, Fragen nach der Herkunft ihres Essens zu stellen.



Ein paar Gedanken, bevor es in den Garten geht

*Klein anfangen und
ausprobieren!*

Egal welche Größe der Garten haben soll, wichtig sind die Überlegungen im Vorfeld, damit er gelingen kann. Jeder noch so kleine Garten hat ein Ziel vor Augen: Was möchte ich erreichen? Warum? Wie will ich es machen? Das betrifft vor allem die Größe des Gartens und die vorhandenen Ressourcen: Wie viel Platz steht zur Verfügung? Wie viel benötige ich wirklich? Was will ich pflanzen? Wie viel Zeit habe ich? Was kann ich? Wo benötige ich Hilfe?

Lassen Sie sich andererseits nicht abschrecken: Auch ohne den berühmten grünen Daumen finden sich sicher passende Möglichkeiten, das Gärtnern auszuprobieren. Dafür eignen sich besonders die Gemeinschaftsgärten. Ob klein oder groß, jeder darf seine Finger schmutzig machen und mit seinen Händen in der Erde graben. Im Laufe einiger Wochen kann man beobachten, wie aus kleinen Pflanzen etwas wächst, das geerntet und gegessen werden kann. Mit den gesammelten Erfahrungen wird dann auch der Daumen immer grüner.

Für viele Gärten – vor allem Schulgärten – taucht die Frage nach der Ferienbetreuung auf: Wer kümmert sich während der Urlaubszeit um den Garten? Hier zeigen sich wieder die positiven Seiten von Kooperationen oder Gemeinschaften. Man hilft sich gegenseitig, lernt voneinander und wechselt sich mit der

Bevor es in den Garten geht, sollte jede und jeder realistisch planen und sich kritisch fragen: „Was will ich und was kann ich?“

Betreuung ab.
„Ein weiteres kostspieliges Hobby!“ - nein, Gärtnern muss nicht viel Geld kosten. Es muss

ja nicht gleich die eigene Parzelle im Kleingarten sein. Die Mitarbeit in einem Gemeinschaftsgarten bringt stattdessen reiche Ernte, Erfahrungen und neue Freunde. Auch mit Töpfen und Kästen auf der Fensterbank oder dem Balkon kann jeder klein anfangen.

Im Haus ist ein teures Minigewächshaus nicht nötig: Alte, gebrauchte Schalen, Pflanztöpfe und eine Plastikfolie erfüllen denselben Zweck: ein feuchtes Klima zum Keimen zu erzeugen. Später werden die so gezogenen Pflänzchen pikiert, also verpflanzt. Hierfür eignen sich Eierkartons, Milchtüten und Joghurtbecher – es müssen keine neuen Töpfe gekauft werden.

Die Gefäße müssen nur sauber sein, vorher darf nichts Giftiges drin gewesen sein und das Wasser muss ablaufen können. Unter das Gefäß stellt man z. B. einen kleinen Teller als Untersetzer, damit das Wasser nicht auf den Teppich oder den darunter gelegenen Balkon tropft.



Kräuter, Gemüse- und Obstsorten für den Essgarten



Gärten – große wie kleine – sind Orte, um Vielfalt zu leben, zu feiern und zu genießen. Schon auf kleinstem Raum können erstaunlich viele Gemüse- und Obstsorten wachsen. Und diese Vielfalt in Gemüsebeeten und Balkonkästen steht Staudenrabatten in Sachen Schönheit in nichts nach.

Der Reichtum an Kulturpflanzenarten und -sorten, die die Menschen mit der Zeit hervorgebracht haben, ist enorm. Es gibt weit mehr Sorten, als die Gemüsetheke im Supermarkt oder die Angebote an Pflanzen und Saatgut im Gartencenter erahnen lassen. Wir haben die angenehme Qual der Wahl zwischen einer verwirrenden Vielfalt an Tomaten, Kartoffeln, Salaten, Erdbeeren, Äpfeln ... Selbst Radieschen und Grünkohl überraschen mit ihrer Fülle an Formen und Farben. Bei der Auswahl von geeigneten Sorten für

den eigenen Garten ist es hilfreich, sich von vier Fragen leiten zu lassen.

Die erste lautet: Woher kommt das Saatgut? Bei dem Saatgut, das es in Baumärkten und Gartencentern zu kaufen gibt, wird Sortenvielfalt zunehmend zur Ausnahme. Verantwortlich dafür ist eine Handvoll multinationaler

Vier Fragen, die bei der Auswahl der Pflanzen helfen: Woher kommt das Saatgut? Welche Bedingungen herrschen in meinem Garten? Was mögen die Kinder? Wann sind die Pflanzen erntereif?

Konzerne, die den größten Teil des in Gartenbau und Landwirtschaft verwendeten Saatguts kontrollieren. Diese Unternehmen bestimmen nicht nur, was in Gärten und auf Feldern wächst. Sie haben auch Macht darüber, was auf unseren Tellern liegt. Die Konzerne erreichen diese Marktmacht durch die Patentierung von Sorten und die Vermarktung von Hybridsaatgut. Die Pflanzen, die aus diesem Saatgut gezogen werden, bilden zwar auch Samen aus. Aber diese Samen sind entweder gar nicht keimfähig oder

Es ist für Kinder wie Erwachsene ein spannendes Erlebnis, die Entwicklung einer Pflanze vom Keimling bis zur Samenreife mitzuerleben.

aus den Samen entstehen im Folgejahr Nachkommen mit völlig anderen Merkmalen. Das schafft Abhängigkeiten, denn es zwingt Erwerbs- wie auch Privatgärtner dazu, jedes Jahr erneut Saatgut zu kaufen. Hybridsaatgut muss als solches gekennzeichnet werden. Achten Sie beim Einkauf darauf, was Sie kaufen und vermeiden Sie Tütchen mit dem Zusatz „F1-Hybride“.

Traditionelle „samenfeste“ Sorten dagegen können aus den Samen ihrer Früchte jedes Jahr aufs Neue vermehrt werden. Jede Gärtnerin und jeder Gärtner

hat es selbst in der Hand, die Pflanzen, die im eigenen Garten besonders gut wachsen, zu vermehren. Auf diese Weise können mit der Zeit „persönliche“ lokale Sorten entstehen, die an das Stückchen Erde, auf dem sie angebaut werden, am besten angepasst sind. Vielfalt an Nutzpflanzen ist ein Teil unseres kulturellen Erbes, und das droht verloren zu gehen. Eine Reihe von Initiativen im deutschsprachigen Raum widmet sich dem Erhalt dieser Sorten (Hinweise finden Sie am Ende der Broschüre). Denn Sortenvielfalt dient nicht allein dem ästhetischen oder kulinarischen Genuss. Sie ist wichtig für unsere Ernährungssicherheit. Wenn Pflanzenkrankheiten wenige dominierende Sorten befallen, kann das verheerende Auswirkungen haben.

Mit Kindern Samen zu ernten schließt den Kreis: Säen, pflegen, ernten, die Ernte genießen – aber einen Teil der Ernte übrig lassen für die Samengewinnung, den „Samenschatz“ aufbewahren und im folgenden Jahr wieder aussäen. Der Kreislauf des Lebens versinnbildlicht durch ein Samenkorn!

Besonders gut geeignet für die Samengewinnung mit Kindern sind Fruchtgemüse wie Tomaten, Paprika, Gurken oder Zucchini sowie Hülsenfrüchte wie Bohnen und Erbsen. Auch Rucola, Radieschen oder Salat bilden im Garten bereitwillig Samen, wenn sie die Zeit dafür bekommen. Und den Platz: Gemüsepflanzen, die für die Küche klein geerntet werden, wachsen bis zur Samen-

reife zu ansehnlichen Pflanzen heran.

Was oben über das Saatgut gesagt wurde, gilt sinngemäß auch für den Einkauf von Jungpflanzen. Während auf den Samentüten aber vermerkt ist, wenn es sich um Hybriden handelt, ist das bei Jungpflanzen meist nicht der Fall. Da hilft nur Nachfragen.

Samen vermögen noch etwas anderes. Sie lassen Verbindungen über den Gartenzaun hinweg wachsen. Die Kinder können Samen mit Freunden oder anderen Gemeinschaftsgärten tauschen. Oder sie organisieren gemeinsam einen Samen- und Pflanzenmarkt im Kindergarten oder der Schule.

Ein Tipp für den Kräutergarten: Die unreifen Früchte der Süßdolde schmecken nach Lakritze.



das Kleinklima im Garten) und der Boden sind die wichtigsten Faktoren für den Garten. In Kübeln und Balkonkästen lässt sich der Boden „pflanzengerecht“ zusammenstellen. Im Garten gilt es, auf dem gewachsenen Boden zu gärtnern.

Der lässt sich mit Kompost und Mulch sowie durch schonende Bodenbearbeitung im Laufe der Zeit verbessern – völlig verändern lässt er sich nicht.

Die Pflanzen, die am besten an die lokalen Gegebenheiten angepasst sind, werden auch am besten im Garten gedeihen, die üppigste Ernte einbringen und am wenigsten anfällig gegenüber Schädlingen und Krankheiten sein. Welche Pflanzen für den jeweiligen Boden geeignet sind und welche Ansprüche sie sonst noch haben, darüber geben gute Gartenbücher Auskunft – oder erfahrene Gärtnerinnen und Gärtner. Und natürlich Ihre eigenen sorgfältigen Beobachtungen. Mit der Zeit finden Sie mit Ihren Kindern selbst heraus, welche Pflanzen sich in Ihrem Garten wohlfühlen.



Für das Gärtnern ohne Garten gilt, dass sich nur erstaunlich wenige Gemüsesorten nicht für den Anbau in Kübeln und Kästen eignen. Diese brauchen einfach zu viel Platz, sowohl für die Wurzeln als auch die Blattmasse. Zu diesen Gemüsen zählen zum Beispiel alle Kohlsorten.

Die dritte Frage ist: Was mögen die Kinder? Auf den Beeten und in den Töpfen sollten natürlich die Kräuter und Gemüse wachsen, die die Kinder mögen. Dass die meisten Kinder Beerenobst mögen, ist klar.

Sehr beliebt sind meist auch alle Gemüse, die man frisch essen kann. Zu diesem „Naschgemüse“ zählen Cocktailtomaten, Paprika, Gurken, Erbsen, Kohlrabi, Möhren und Zuckermais. Von den Gemüsesorten, die gekocht werden, mögen viele Kinder Kartoffeln, Zucchini und Bohnen meist besonders gern. Im Kräutergarten ernten sie oft mit Vorliebe Schnittlauch, Basilikum, Sauerampfer und Bronzefenchel.

Aber diese Aufzählung ist nur als Anregung zu verstehen. Was Kinder mögen, ist eine Frage ihrer Geschmackserfahrungen in Garten und Küche. Sie kann der Ausgangspunkt von spannenden Entdeckungsreisen in die Welt der Aromen von Obst,

Beteiligen Sie die Kinder bei der Auswahl von Gemüse, Kräutern und Obst für den Garten.

Gemüse und Kräutern sein – wenn die Antwort darauf gemeinsam mit den Kindern gesucht wird.

Die vierte Frage ist vor allem für Gärten in Schulen und anderen pädagogischen Einrichtungen von Bedeutung: Wann sind die Pflanzen erntereif? Grundsätzlich sollte das Gemüse und Obst für den Schulgarten so ausgewählt werden, dass es die Erntereife nicht während der Ferienzeit erreicht. Um das zu vermeiden, gibt es zwei Möglichkeiten: Entweder liegt die Hauptreifezeit vor oder nach den Sommerferien.

Für eine Ernte vor den Sommerferien eignen sich alle Arten mit einer kurzen Kulturdauer. Dazu zählen beispielsweise Radieschen, Kohlrabi oder Rucola. Ebenfalls vor den Sommerferien reif sind Erdbeeren, aber auch frühe Stachel- und Johannisbeersorten.

Nach den Sommerferien können im Schulgarten Herbsthimbeeren geerntet werden. Auch Tomaten und Bohnen liefern zu Beginn des Schuljahres eine reiche Ernte, wenn mit ihrer Kultur etwas später im Frühjahr begonnen wird, späte Sorten ausgewählt werden und ein verlässlicher Gießdienst organisiert ist. Ebenfalls gut geeignet sind späte Kartoffelsorten.





Mit der Natur gärtnern!



Wer mit viel Arbeitseifer sein Gemüse selbst zieht, wünscht sich gesundes Essen auf dem Teller. Das bedeutet, dass die Essgärten ohne „chemische Keule“ möglichst naturnah gepflegt werden.

Die Pflege des Bodens, der Humusaufbau und die ökologische Kreislaufwirtschaft stehen im Vordergrund, genauso wie die Nutzung von ökologischen Wechselwirkungen zwischen den Organismen.

Gärtnern in diesem Sinne ist das Anliegen der Permakultur. Der Name kommt von „permanent agriculture“ und bezeichnet die dauerhafte Landwirtschaft mit nachhaltigen Anbaumethoden. Ein Mitbegründer der Permakultur ist der Australier Bill Mollison. Er definiert sie so: „Permakultur ist eine Philosophie, die mit und nicht gegen die Natur arbeitet, eine Philosophie der fortlaufenden und überlegten Beobachtung und nicht der fortlaufenden und gedankenlosen Aktion; sie betrachtet Systeme in all ihren Funktionen, anstatt nur eine Art von Ertrag von ihnen zu verlangen, und sie erlaubt Systemen, ihre eigenen Evolutionen zu demonstrieren.“ Ziel einer permakulturellen Planung ist die Erhaltung und schrittweise Optimierung, um ein sich selbst regulierendes System zu schaffen. Dabei stehen die Nachhaltigkeit, die

„Permakultur ist das Schaffen von kleinen Paradiesen hier auf der Erde.“ Bill Mollison



Vielfalt und die Nutzung kooperativer Strukturen sowie natürlicher Kreisläufe im Zentrum der Tätigkeiten.

Die Grundsätze der Permakultur lassen sich auch mit Kindern und in kleineren Gärten gut umsetzen. Dieser „Gartenphilosophie“ liegen drei ethische Grundsätze zugrunde:

- achtsamer Umgang mit der Natur – die Erde gehört allen Lebewesen
- achtsamer Umgang mit den Menschen
- gerechtes Teilen, Vermeidung von Überschüssen und Verschwendung

Mit allen Sinnen beobachten!

Für Kinder wie auch Erwachsene heißt das ganzheitliches Lernen und bewusstes Wahrnehmen. Wir arbeiten im Garten experimentell, beobachten genau, greifen behutsam ein, brauchen Geduld und gewinnen Erfahrungen.

Am Anfang steht also nicht die Arbeit mit der Pflanzschaufel, sondern das Vertrautmachen mit dem Garten und das genaue Hinschauen. Welche Boden- und Lichtverhältnisse herrschen vor? Wie sieht es mit dem Bodenleben aus? Wie ist die Erde beschaffen? Vielleicht bekommen wir vom Nachbarn etwas Komposterde, die wir zur Verbesserung des

Bodens untermischen können. Langfristig ist es ein wichtiges Ziel naturnahen Gärtnerns, den eigenen Kompost zu erzeugen. Für Töpfe und Kästen wird oft Pflanzerde eingekauft. Auf Pflanzerde mit Torf sollte verzichtet werden. Torf ist ein nach menschlichen Maßstäben nicht nachwachsender Rohstoff, denn seine Entstehung dauert sehr lange. Außerdem gilt es, die wenigen noch vorhandenen Moore als wertvolle Lebensräume für Pflanzen und Tiere zu erhalten.

Glücklicherweise wird inzwischen auch torffreie Pflanzerde im Handel angeboten.

Wenn im Garten neue Beete angelegt werden sollen, dann gibt es dafür eine ganze Reihe von Möglichkeiten. Denn Beete müssen nicht immer der „klassischen Form“ entsprechen.

Für Kinder bieten sich die Quadratbeete an, denn reguläre Beete sind oft zu unübersichtlich und zu groß – oder die Arme sind zu kurz. Dazu wird eine Pflanzparzelle in ca. 30 x 30 cm große Einzelbeete eingeteilt, auf dem jeweils ein anderes Gemüse angebaut wird. Zum Beispiel ein Kohlkopf oder in einem andern Quadrat vier Salatköpfe.

Vielleicht haben Sie auch Lust zum Bauen eines rückschonenden Hochbeetes oder zum Anlegen eines Hügelbeetes, das mehr Fläche zum Anpflanzen bietet? Wir wollen an dieser Stelle die beliebte Kräuterspirale

nicht unerwähnt lassen, die für jedes Kraut ein spezielles Mikroklima und den passenden Standort bietet. Vor dem Bau muss aber berücksichtigt werden, dass eine gute Kräuterspirale viel Platz und Material in Anspruch nimmt. Außerdem ist sie richtig gebaut für Kinder meist zu groß.

Den so verschiedenen Standortansprüchen von Thymian, Petersilie und Minze lässt sich aber auch mit weit weniger Aufwand gerecht werden. Im Garten oder in der Nähe des Hauses gibt es meist eine ausreichende Standortvielfalt für verschiedene Küchenkräuter. Für Kräuter, denen der Gartenboden gar nicht behagt, können Sie auch leicht Kübel ganz nach den Wünschen der Pflanzen herrichten.

Einen idealen lichten Schatten für Minzen und Melissen spendet ein Apfelbaum. Er zeigt uns die vielen Funktionen, die ein Element in einem Permakulturgarten haben kann: Der Apfelbaum liefert nicht nur saftige Äpfel; er bietet Nistplätze sowie einen kräftigen Ast für die Schaukel, und der Kürbis kann ihn als Rankhilfe nutzen. Besonders für kleine Gärten bietet sich das Schichtprinzip an: krautige Pflanzen, Strauchschicht und Kletterpflanzen. Unter den Tomaten gedeiht das Basilikum

*Mischkultur heißt
gezieltes Miteinander zum
gegenseitigen Nutzen.*

prächtig, und der Kürbis rankt am Apfelbaum hoch; die Zucchini decken den Boden zwischen dem Mais ab. Sollte sich doch etwas nackte Erde, z. B. im zeitigen Frühjahr, zeigen, so wird mit organischem Material (Stroh oder gehäckselter Strauchschnitt) gemulcht. Gartenabfälle verbleiben im eigenen

Garten. Sie sind wichtige Rohstoffe zum Kompostieren. Und bei starkzehrenden Gemüsekulturen wie Kohl kann ein ausgereifter Kompost helfen, es braucht keinen mineralischen

Kunstdünger.

Nach Möglichkeit sollten im Garten Monokulturen vermieden werden. Günstiger sind Mischkulturen, in denen verschiedene Pflanzen zusammen wachsen. Allerdings sind sich nicht alle Pflanzen „grün“. Es gilt, die Pflanzenkombinationen auszuwählen, die gut miteinander harmonieren, sich gegenseitig unterstützen und vor Schädlingen schützen. Seit Langem bewährt ist beispielsweise die Kombination von Zwiebeln und Salat, Karotten und Zwiebeln sowie Spinat und Buschbohnen. Auch die Pflanzung oder Aussaat von Bohnenkraut entlang von Buschbohnen hat positive Effekte. Es verbessert das Aroma der Bohnen, und sein Geruch hält schwarze Läuse ab. Nicht zu empfehlen ist dagegen zum Beispiel die



den Boden schonender, da sie die Bodenschichten nicht umdreht. Und macht weniger Arbeit! Bei all der Sorgfalt, mit der wir unseren Garten pflegen, sollten wir nicht vergessen, dass der Garten auch ein Ort ist, um Gelassenheit einzuüben. Wir Menschen müssen nicht alles bestimmen und kontrollieren. Sollten das Kind oder Sie mal keine Zeit oder Lust haben, pflegen Sie den „Es-wächst-was-will-Garten“ und freuen Sie sich daran. Dann wachsen dort statt Hochzuchtssorten Wildpflanzen, die zum Standort passen und zum Erhalt der Vielfalt beitragen.

Kombination von Gurken mit Tomaten oder von Salat und Petersilie.
Doch selbst in der Mischkultur sollten nicht jedes Jahr dieselben Pflanzen am selben Standort wachsen. Um die Bodenfruchtbarkeit zu erhalten und Krankheiten zu vermeiden, wandern die Pflanzen jedes Jahr auf ein anderes Beet.
In einem Mischkulturgarten entfällt weitgehend das jährliche Umgraben. Denn der Boden ist im Jahresverlauf fast immer bedeckt und wird durch die unterschiedliche Bepflanzung sowohl ausreichend gelockert als auch mit Sauerstoff versorgt. Zur Lockerung genügen Sauzahn, Grabegabel und Rechen. Diese Form der Bodenbearbeitung ist für



geerntet und an einem warmen luftigen Ort getrocknet werden. Nach ein paar Tagen werden die Kräuter verpackt und beschriftet. So bereichern sie die Küche über den Winter mit der Erinnerung an den eigenen Garten. Vielleicht möchten die Kinder damit ihre eigene Kräutermischung, ihr Kräutersalz oder Kräuteröl herstellen und verschenken. Oder sie mischen aus Minzen und Melissen sowie Blättern von Himbeere und Brombeere neue Teekreationen. Jeder noch so kleine Gärtner wird stolz seine eigenen Erzeugnisse präsentieren, zubereiten und natürlich essen.

Am meisten Spaß bereitet es allen Beteiligten, im Garten unter freiem Himmel zu kochen. Dazu ist kein großer Lehmofen notwendig. Ein Grill oder ein offenes Feuer mit einem großen Topf genügen. Aus den meisten Gemüsesorten lassen sich schnell Suppen und Eintöpfe – ob alleine oder zusammen mit anderen Gemüsesorten – zaubern. Je nach Geschmack kann man noch Nudeln oder Getreide hinzufügen. Jedes Kind wird neugierig probieren, wie das eigene Gemüse schmeckt. Und wer fragt bei so viel frischem eigenem Gemüse noch nach Würstchen oder Ketchup? Und wenn, dann kann man diesen aus den eigenen Tomaten mit weniger Zucker und mehr Kräutern selber kochen.

Auch eine weitere Dimension der Lebensmittelerzeu-

gung wird erfahren: die des saisonalen Überschusses. Was macht zum Beispiel ein kleiner Haushalt mit einem großen Kürbis? Jeden Tag Kürbissuppe ist irgendwann langweilig. Hier ist Phantasie in der Zubereitung gefragt: gekocht und gebacken, gefüllt und gegrillt, von Auflauf über Lasagne bis zu Kuchen. Über das bekannte Einfrieren hinaus gibt es noch andere Konservierungstechniken, um die Ernte für den Winter haltbar zu machen: Der restliche Kürbis kann süß-sauer eingelegt oder zu Marmelade verarbeitet werden.

Kein Kind wird achtlos das mühsam gezogene Gemüse wegwerfen; alles wird geschätzt. Der wenige Abfall, der beim Putzen entsteht, wird dem Garten über den Kompost wieder zugeführt. So wird der Kreislauf geschlossen. Und sowohl große als auch kleine Gärtner lernen nicht nur den Wert des Gartens, sondern auch den der damit verbundenen Arbeit und der Ernte schätzen. Im Garten kochen und genießen: gut, sauber und fair.



Mit Kindern gärtnern



Mit Kindern gemeinsam zu gärtnern bedeutet, bereit zu sein, sie am „Gartenleben“ teilhaben zu lassen und ihnen eigene Erfahrungen und Erlebnisse im Garten zu ermöglichen. Zügeln Sie nach Möglichkeit Ihren „erwachsenen Perfektionsdrang“. Ja, es geht auch in einem Essgarten für Kinder um die Ernte von Gemüse, Obst und Kräutern – aber es geht mindestens genauso um den Prozess „Gärtnern“. Zwischen diesen beiden Ansprüchen besteht in mancher

Hinsicht ein Widerspruch: zwischen Anleitung und Ausprobierenlassen, zwischen Spiel und ernsthaftem Gärtnern, zwischen kindlicher Neugier und Ernteergebnis ...

Zügeln Sie den „erwachsenen Perfektionsdrang“!

Diese Widersprüche gehören zum Gärtnern mit Kindern dazu. Sich als Erwachsener darauf einzulassen, ist bereichernd. Es befreit von einer rein zielorientierten Perspektive und ermöglicht den Blick auf den Garten als Ort zum Leben und Lernen. Und als Lohn gibt es noch oben drauf von Kinderhand zusammengestellte Kräuterlimonaden oder einen Dessertteller mit Erdbeeren, liebevoll mit Minzblättern garniert.

Kinder lieben es, ein eigenes Beet zu haben.

Eine bewährte Lösung für Familiengärten sind Kinderbeete. Viele Kinder haben sehr

gerne ihr eigenes Beet: Eine kleine Fläche oder auch einen Balkonkasten nur für sich alleine, wo sie selbständig entscheiden, anbauen und pflegen können.

Schön ist es, wenn Kinder neben ihrem eigenen Beet auch an anderen „Selbsternte-Plätzen“ im Garten einfach ernten können, wann sie wollen. Hierfür eignet sich geradezu klassisches „Kinderobst und -gemüse“ besonders. Aber vielleicht entwickelt Ihr

Kind ja auch ganz eigene Geschmacksvorlieben.

Trauen Sie den Kindern etwas zu!

Viele Gartenarbeiten wollen gelernt sein – zum Beispiel das vorsichtige Gießen von Sämlingen. Aber lernen heißt eben nicht nur zuschauen, sondern selber machen und auch die ersten Male selber falsch machen.

Von den vielen Tätigkeiten im Jahresverlauf scheidet nur Arbeiten aus, die potenziell gefährlich sind. Dazu gehören vor allem Arbeiten mit der Axt und der Sense oder das Arbeiten mit dem Häcksler. Selbstverständlich dürfen Kinder aber mit einem kleinen Küchenmesser Gemüse und Kräuter ernten. Das können auch schon jüngere Kinder verantwortungsvoll handhaben, wenn es ihnen zuvor gezeigt wird, einfache Regeln formuliert werden und ein gutes,

scharfes Messer zur Verfügung gestellt wird. Tätigkeiten, die Übung verlangen, sind zum Beispiel der Umgang mit feinem Saatgut oder das Pikieren von zarten Keimlingen. Diese gärtnerischen Arbeiten müssen aber auch von Erwachsenen erst gelernt werden. Hier empfiehlt es sich, mit „größerem“ Saatgut (z. B. Radieschen oder Rote Beete) zu üben. Relativ robust sind die Keimlinge von Paprika oder Sonnenblumen. Ebenso geübt sein möchte das Gießen. Der Unterschied zwischen „Tropfen-auf-den-heißen-Stein“ und „Sintflut-im-Gemüsebeet“ müssen Kinder erst kennenlernen. Für alle anderen Arbeiten wie Jäten, Hacken und natürlich Ernten setzen nur die Ausdauer und die Kraft den Kindern Grenzen.



Ausdauer und Geduld gehören zweifellos zu den „Gartentugenden“. Oft sind es aber gerade diese Eigenschaften, die Kindern besonders schwer fallen zu lernen. Nachschauen oder gar graben, ob es schon wächst, hilft leider nicht. Es dauert einfach seine Zeit, bis die Samen keimen und aus den Pflänzchen erntereife Pflanzen werden. Das zu erfahren gehört auch zum Prozess „Gärtnern“.

Selbstverständlich gibt es im Garten Regeln im Umgang mit allen Geräten und dem Ort selbst. Mit Kindern zu gärtnern heißt auch nicht, sie ohne Aufsicht gärtnern zu lassen. Das gilt natürlich besonders für kleinere Kinder. Beobachten Sie den Ort, an dem sich die Kinder bewegen, „kartieren“ Sie in Gedanken die für Kinder kritischen Orte, und benennen Sie bei Bedarf nachvollziehbare Regeln. Setzen Sie aber nur Grenzen, wo es wirklich nötig ist. Kinder sollen den Garten schließlich nicht als Ort der Ge- und Verbote wahrnehmen, wenn ihre Freude an der Gartenarbeit nicht sehr schnell nachlassen soll.

Gerade in einem Essgarten ist es sehr wichtig, die Kinder auf die Pflanzen hinzuweisen, die auf gar keinen Fall gegessen werden dürfen. Was für die Erwachsenen bedeutet, dass sie selber diese Pflanzen



genau kennen müssen! Im Zweifel gilt für Kinder die Regel „erst Mama oder Papa (oder andere Erwachsene) fragen“! Auch kleinere Kinder prägen sich diese Regel schnell ein und gewinnen so in kurzer Zeit eine eigene Urteilssicherheit in Bezug auf die Pflanzen in ihrem Garten.

Brauchen Kinder Kinderwerkzeug? Was Kinder nicht brauchen, sind die bunten Werkzeuge, die es als Set für wenig Geld im Baumarkt zu kaufen gibt. Die Geräte sind eher zum Spielen geeignet, als zum „ernsthafte“ Gärtnern. Gut für Kinderhände geeignet sind dagegen viele Handgeräte. Schwieriger wird es bei langstieligen Gartengeräten. Gute langstielige Kindergeräte werden nur von sehr wenigen Herstellern

Kinder müssen wissen, welche Pflanzen sie keinesfalls essen dürfen.



angeboten und sind schwer zu finden. Eine praktikable Lösung ist es, Geräte wie zum Beispiel Hacke oder Rechen selbst einzustielen und den Stiel dann kindgerecht zu kürzen. Für Kinder ist es allerdings auch reizvoll mit den „großen“ Werkzeugen und Geräten zu hantieren. Das gilt zum Beispiel für die Schubkarre. Kinder balancieren sie gerne über Gartenwege, wenn die Karre nicht voll beladen ist.

Misserfolge und unerwartete Ergebnisse gehören zum Gärtnern dazu.

Zum Gärtnern gehören Misserfolge ebenso wie unerwartete Erfolge! Es lässt sich nicht vermeiden: Aussaaten gehen nicht auf, Pflanzen werden von Schnecken oder Mäusen gefressen, an anderen Stellen erscheinen unerwartet Kräuter und gedeihen besser als erwartet. Den Umgang mit Misserfolgen müssen Kinder erst lernen. Gut ist es, gemeinsam der Frage nachzugehen, warum es dazu gekommen ist.

Waren gärtnerische Fehler die Ursache? Oder Schadinsekten? Oder Schnecken? Was lässt sich im Sinne eines ökologischen Gartenverständnisses dagegen unternehmen? Lernen Sie mit den Kindern gemeinsam aus Misserfolgen und Fehlern und freuen Sie sich ebenso gemeinsam über Erfolge und unerwartete „Rekordern“.

Das vielleicht Wichtigste noch einmal zum Schluss:

Es geht beim Gärtnern mit Kindern weniger um ein Angebot spezieller Kinderaktivitäten, sondern um eine altersgerechte Beteiligung von Kindern an der Gartenarbeit und der Erzeugung von Lebensmitteln. Wichtig sind kleine Aktivitäten im Garten, die schnell zum Erfolg führen können und Kinder so motivieren weiterzumachen. Suchen Sie gemeinsam einen geeigneten Platz am Fensterbrett oder im Garten. Aber lassen Sie das Kind festlegen und entscheiden, was es möchte und kann. Ein Kind kann die Verantwortung für sein „Gärtlein“ und seine Pflanzen tragen.

Das heißt nicht, dass es zwischendurch nicht Unterstützung von Ihnen braucht und sei es nur, um den schweren Sack mit Erde in den dritten Stock zu tragen. Dabei muss der Spaß für die Kinder nicht zu kurz kommen. Gärtnerische Tätigkeiten können durch Sinnesspiele und forschende Aktivitäten ergänzt werden. Der Umgang mit der Natur darf auch im Garten spielerisch sein.

Der Garten kann eine gemeinsame Leidenschaft von Groß und Klein werden und neue Zugänge zueinander ermöglichen.



Hilfreiche Links

www.anstiftung-ertomis.de Die Stiftungsgemeinschaft anstiftung & ertomis widmet sich intensiv den interkulturellen und urbanen Gemeinschaftsgärten.

www.arche-noah.at Österreichische Gesellschaft für die Erhaltung der Kulturpflanzenvielfalt und ihre Entwicklung.

www.bag-schulgarten.de Internetseite der Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten e. V. (BAGS). Die BAGS und Slow Food Deutschland kooperieren beim Thema „Schulgarten“.

www.eine-andere-welt-ist-pflanzbar.de Informationen und Filme über Gemeinschaftsgärten in aller Welt.

www.gartenarbeitsschulen.de Interessengemeinschaft der Berliner Gartenarbeitsschulen.

www.freie-saaten.org „Freie Saaten“ widmet sich dem Erhalt und der Verfügbarmachung von Pflanzensorten und Tierrassen im Sinne von Allgemeingut für die Allgemeinheit.

www.nutzpflanzenvielfalt.de Verein zur Erhaltung der Nutzpflanzenvielfalt e. V.

www.permakultur-akademie.net Internetseite der Permakultur-Akademie, einem deutschen Anbieter für die Permakultur-Weiterbildung. Träger ist das Permakultur Institut e.V.

www.prospecierara.ch Pro Specie Rara ist eine schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren.

www.stadtacker.net Urbane Landwirtschaft im Netz. Stadtacker.net ist eine Plattform von und für alle Beteiligten und Interessierten an der urbanen Landwirtschaft.

www.unvergessbar.net Internetseite zum Thema „essbare Städte“.

www.vern.de Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen in Brandenburg e.V.

Zum Weiterlesen

Anger, Judith, Immo Fiebrig und Martin Schnyder (2012): Jedem sein Grün! Urbane Permakultur: Selbstversorgung ohne Garten. Wien.

Baumjohann, Dorothea (2012): Das Kinder-Gartenbuch. München.

Brämer, Rainer (2006): Natur obskur. Wie Jugendliche heute Natur erfahren. München.

Brämer, Rainer (2010): Natur: Vergessen? Erste Befunde des Jugendreports Natur 2010. natursoziologie.de 6/2010. (<http://wanderforschung.de/files/jrn-10start1299055072.pdf>, 06.11.2017).

Erckenbrecht, Irmela und Lutte, Rainer (2012): Der Spielgarten. Darmstadt.

Fischer-Rizzi, Susanne (2010): Wilde Küche. Das große Buch vom Kochen am offenen Feuer. Aarau.

Frommherz, Andrea und Biedermann, Edith (2010): Kinderwerkstatt Zauberkräuter. Mit Kindern die Geheimnisse und Heilkräfte der Pflanzen entdecken. 7. Aufl. Aarau.

Geißelbrecht-Taferner, Leonore (2006): Die Garten-Detektive. 3. Aufl. Münster.

Geißelbrecht-Taferner, Leonore (2007): Die Gemüse-Detektive. Bohne & Co. auf der Spur. Münster.

Geißelbrecht-Taferner, Leonore (2009): Die Kräuter-detektive. Von Brennessel bis Zitronenmelisse, Kinderkräutern auf der Spur. Münster

Grant, Amanda (2011): Erdbeerglück für Möhren-zwerg. Gärtnern und Kochen mit Kindern. Ostfildern.

Heistingering, Andrea (2011): Der wilde Gärtner. Innsbruck.

Heistingering, Andrea (2012): Handbuch Bio-Balkon-garten. Gemüse, Obst und Kräuter auf kleiner Fläche ernten. Stuttgart.

Heistingering, Andrea (2013): Das große Biogarten-Buch. Stuttgart.

Klinger, Ralf (2010): Regenwürmer – Helfer im Garten. Darmstadt.

Louv, Richard (2011): Das letzte Kind im Wald? Geben wir unseren Kindern die Natur zurück! Weinheim.

Meyer-Rebentisch, Karen (2013): Das ist Urban Gardening! Die neuen Stadtgärtner und ihre kreativen Projekte. München.

Mollison, Bill (2009): Permakultur konkret. Entwürfe für eine ökologische Zukunft. 3. aktualisierte Aufl. Darmstadt.

Neuhold, Manfred (2013): Permakultur. Der Leitfaden für Einsteiger. Rottenburg.

Pinkerton, Tamzin and Hopkins, Rob (2009): Local Food. How to make it happen in your community. New York.

Radziewsky, Elke von (2012): Das große Selbstversorger Kochbuch: Ernten und genießen zu jeder Jahreszeit. München.

Rasper, Martin (2012): Vom Gärtnern in der Stadt. Die neue Landlust zwischen Beton und Asphalt. München

Reynolds, Richard und Annas, Max (2010): Guerilla gardening. Ein botanisches Manifest. 2. Aufl. Freiburg.

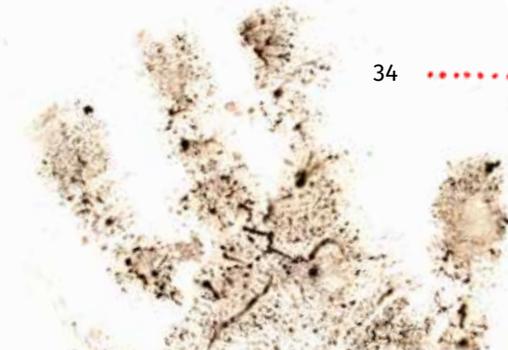
Rusch, Margit (2010): Anders Gärtnern. Permakulturelemente im Hausgarten. Staufen.

Schmid, Wilhelm (2008): Ökologische Lebenskunst. Was jeder Einzelne für das Leben auf dem Planeten tun kann. Frankfurt am Main.

Schütz, Anke (2013): Geschenke aus Kräutern und Wildfrüchten. München.

Wagner, Hans (2011): Erfolgreich gärtnern durch Mischkultur. München.

Witzigmann, Eckart (Hrsg.) (2011): Gartenland in Kinderhand. Das Kinder-Garten-Koch-Buch. Stuttgart.



Kontakt

Bildungskommission von Slow Food Deutschland e. V.
bildungskommission@slowfood.de

..... 35

Impressum

Herausgeber: Slow Food Deutschland e. V.
(verantwortlich: Dr. Ursula Hudson)

Text: Thomas Pohler und Cornelia Ptach

Redaktion: Sharon Sheets

Gestaltung: Hendrik Haase, www.wurstsack.com

2. Auflage März 2018

Fotos

Anja Pohler: S. 3, 4 (3), 6, 7, 8 (2), 9, 10 (2),
14 (2), 15, 16 (2), 19, 21, 24, 27, 29, 30, 31 (2), 35

Cornelia Ptach: S. 7, 8, 10, 12, 13 (2), 16,
17, 19 (2), 25 (2), 26, 28



Slow Food Deutschland e. V.

Geschäftsstelle

Luisenstraße 45

10117 Berlin

T: 030 / 2 00 04 75 - 0

F: 030 / 2 00 04 75 - 99

info@slowfood.de

www.slowfood.de





Slow Food®
Deutschland e.V.



Schutzgebühr 4 Euro