



Tipps für Kinder

Dein eigener Kräutergarten

Ohhh lecker! Das schmeckt auf Butterbrot und dem Salat, das passt zu vielen Gerichten, egal ob gekocht oder in der kalten Küche: Gartenkräuter. Manchmal helfen sie sogar bei Bauchweh oder Husten. Und sie sehen wunderschön aus. Wenn du jetzt Lust hast, deinen eigenen kleinen Kräutergarten anzulegen, gibt es hier die Tipps:

Du brauchst

- verschiedene Kräutersamen (z.B. Rucola, Schnittlauch, Basilikum, Melisse oder Kresse)
- Watte
- Blumenerde
- mehrere Deckel, Schalen oder Blumentöpfe
- Wassersprüher zum Befeuchten
- Küchenutensilien (z.B. ein kleines Messer) für die Ernte

Und so geht es:

Lege kleine Schalen, Teller oder Deckel mit feuchter Watte aus und/oder befülle kleine Blumentöpfe mit Erde.

Jetzt nimmst du die Samen in die Hände und spülst sie zunächst einmal vor dem Aussäen gründlich (am besten ein Teesieb verwenden, dann rutschen sie nicht von den Händen) mit Wasser ab.

Dann verteilst du sie auf der Watte oder in den Blumentöpfen dicht und möglichst gleichmäßig.

Dann mit dem Wassersprüher feucht sprühen. Nicht zu viel, sie sollen nicht schwimmen.

Was meinst du, wo würde dein Kräutergarten wohl am besten wachsen?

Stell die Schalen und Töpfe an einen Ort mit viel Sonnenlicht, am besten auf der Fensterbank. Markiere, in welcher Schale welche Samen sind. Dazu kannst du zum Beispiel die Samentütchen auf kleine Hölzchen (Zahnstocher) stecken und an den Schälchen befestigen.

Nun ein paar Tage beobachten, was sich verändert. Die Samen sollten immer feucht gehalten werden, aber bitte nicht zu viel Wasser. Das wäre ihnen dann zu nass.

Und dann: Ernten!

Schau' dir die Pflanzen noch einmal genau an: Sind alle Pflanzen gleich gut und schnell herangewachsen? Welche sind größer, welche sind kleiner? Woran könnte das liegen? Riech einmal an allen Kräutern. Probieren darfst du sie auch. Sie sind alle essbar. Welches Kraut riecht am besten und welches schmeckt dir am leckersten? Ausprobieren ist am besten.

Guten Appetit!

