


Einführungsgeschichte „Herbst“:

# REGEN OHNE LANGEWEILE MIT KARTOFFELSALAT



## ABLAUF:

Bitte beziehen Sie die Kinder in die Geschichte ein: Es gibt Fragen an die Kinder. Immer wenn das Zeichen  kommt, heißt das, die Kinder stehen auf und laufen wie Krümel und Klecksi, mit kleinen Tippierschritten wie Krümel oder hüpfen auf einem Bein wie Klecksi, einmal um den Stuhl herum. Die Krümel rufen dabei „Krr, krr“ und die Klecksis „Platsch, platsch“.

## Info

**VORBEREITUNG:** Die Geschichte kann in Abschnitten mit den Kindern bearbeitet werden:

- 1) Kartoffelvielfalt und Geschmacksvorlieben
- 2) Spiele drinnen

**ANZAHL DER KINDER:** Klein- oder Gesamtgruppe

**DAUER:** 20-40 Minuten


**LERNERFAHRUNGEN:** verschiedene Zubereitungsarten von Kartoffeln kennenlernen, Geschmacksvorlieben angeben, Spiele für drinnen und draußen sammeln

## REGEN OHNE LANGEWEILE MIT KARTOFFELSALAT

In dem gemütlich warmen Wohnzimmer liegen Klecksi, Krümel und ihre beiden Freunde Anne und Lucas faul auf dem Boden. Es ist einer dieser langweiligen Tage, an denen man so gar nichts draußen machen kann. Es regnet in Strömen und das fast schon den ganzen Tag. Die vier Freunde stützen ihre Köpfe träge auf ihre Hände und schauen in den Fernseher. Zwischendurch kommt Frau Jäger, die Mutter von Anne und Lucas, herein.

„Was kochst Du denn heute, Mama?“, ruft Anne. „Es gibt Pellkartoffeln mit...“, antwortet Frau Jäger. Doch weiter kommt sie nicht. Sogleich mault Lucas: „Oh nööö, das mag ich doch nicht.“ „Du magst sie schon“, lacht Frau Jäger, „aber du hast keine Lust, die Schale von den warmen Kartoffeln zu ziehen.“ „Ja genau und warum gibt es nicht ganz normale Kartoffeln?“, will Lucas wissen. „Das sind Salzkartoffeln und die gab es gestern. Und morgen gibt es Kartoffelpüree!“, sagt Anne. „Und übermorgen?“, fragt Krümel, der jetzt staunt, was man so alles aus Kartoffeln machen kann. „Na, das könnt ihr ja mal über-

legen. Malt doch einfach einmal einen Speiseplan für die nächsten Tage“, ruft Frau Jäger in die Runde und ist auch schon wieder in der Küche verschwunden.


Lucas holt einen großen Bogen Papier und Anne malt mit einem dicken Stift große Kreise darauf. „So! Das sind unsere Teller, was gibt es denn alles aus Kartoffeln?“, fragt Anne und schaut dabei Klecksi und Krümel mit großen Augen an. „Mmm“, überlegt Krümel, „ich esse ja gerne ...“. Es macht krr, krr, plasch, platsch .

**Frage an die Kinder:** Was können die Freunde denn alles aus Kartoffeln essen?

*Tipp: Falls es den Kindern schwerfällt, unterschiedliche Kartoffelzubereitungen (Brat-, Grill- oder Pellkartoffeln) zu benennen, können auch verschiedene Gerichte mit Kartoffeln (Kartoffelsalat, Kartoffeln mit Gemüse usw.) angegeben werden.*






„Mmm“, überlegt Krümel, „ich esse ja gerne Grillkartoffeln mit ganz viel ...“ Lucas unterbricht ihn: „Jetzt kommt doch der kleine Feuerdrache im Fernsehen. Alle Mann auf das Sofa“, kommandiert er und ruck, zuck sitzen er und seine Freunde auf dem großen Sofa und schauen auf den Fernseher. Eine neue Folge von dem kleinen Feuerdrachen beginnt. Krümel und Klecksi klatschen in die Hände vor Spaß und machen krr, krr, platsch, platsch .

Plötzlich macht es „Plop“. Der Fernseher blinkt noch kurz auf und dann bleibt er schwarz und still. Lucas und Krümel starren zunächst noch auf den Bildschirm. Sie schauen sich verwundert an, bis Anne laut „Mama, komm schnell!“ ruft. Im nächsten Augenblick steht sie auch schon im Wohnzimmer.

Alle vier reden durcheinander. „Das ist bestimmt ein Stromausfall!“, sagt Frau Jäger. „Ein was?“, fragt Klecksi. Oder der Fernseher ist ganz einfach kaputt“, überlegt sie laut weiter. „Und was machen wir jetzt?“, fragt Anne und schaut dabei ihre Mutter mit großen Augen an. „Draußen spielen geht doch nicht!“, ergänzt Krümel. „Dann macht ihr etwas anderes“, ist ihre knappe Antwort.

Lucas legt sich auf den Bauch, stützt den Kopf auf die Hände und mault: „Mal sehen, ich bleib erstmal so liegen.“ „Gute Idee!“, antworten die Freunde und rollen sich neben Lucas. Sie dösen eine Zeit

vor sich hin. „Das ist langweilig!“, meint Krümel, „Lass uns etwas spielen.“ „Gute Idee!“, brummt Klecksi noch etwas verschlafen, „Aber was?“ „Na, ihr müsst mich fangen“, lacht Krümel. Er läuft um den Tisch, hopst über das Sofa, dann kriecht er unter den Tisch. Anne, Lucas und Klecksi verfolgen ihn, aber Krümel entwischt ihnen immer wieder, bevor sie ihn festhalten können. Alle kreischen, lachen und jaulen vor Freude. Krümel und Klecksi klatschen in die Hände vor Spaß und machen krr, krr, platsch, platsch .

Plötzlich ertönt eine energische Stimme: „Schluss mit dem Krach! Ihr schmeißt mir noch die schöne Vase um.“ Frau Jäger steht in der Tür. „Spielt doch bitte etwas Ruhigeres!“, meint sie dann schon etwas leiser. „Und jetzt?“, fragt Klecksi. „Wir spielen Verstecken“, antwortet Lucas. „Nö, nicht schon wieder!“, entgegnet Anne, „Lass uns doch weiter fangen spielen, aber wir dürfen nur auf dem Hintern rutschen oder rückwärts auf allen Vieren laufen.“ „Super! Lass uns das ausprobieren“, freut sich Lucas. Alle vier rutschen über den glatten Boden und wenn ein anderer mit dem Fangen an der Reihe war, krabbeln sie rückwärts auf allen Vieren. Frau Jäger steht wieder in der Tür und schaut den Kindern zu, wie sie gerade mit Schwung über den Boden rutschen. Sie sieht jetzt schon viel freundlicher aus.

## Tipp

### Projektwoche: Die Kartoffel – vom Einkauf bis zur Mahlzeit

Überlegen Sie mit den Kindern, welche Kartoffelgerichte es gibt und stellen Sie einen Speiseplan für eine „Kartoffelwoche“ und eine Einkaufsliste zusammen. Kartoffeln aus der Region können Sie direkt beim Erzeuger oder auf dem Wochenmarkt kaufen. Vorschläge für die Zubereitung, bei denen Kinder mitmachen können:

- Kartoffeln vom Blech mit Quark
- Kartoffelauflauf mit Frühlingszwiebeln
- Kartoffel-Gemüse-Salat
- Kartoffelsuppe
- Selbst gemachte Pommes Frites

## Tipp

**Anregung:** Die Kinder überlegen, welche Spiele bei schlechtem Wetter geeignet sind.



Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

Fingerspiel und Herkunft der Lebensmittel:

# FÜNF KLEINE KARTOFFELMÄNNER



## ABLAUF:

Mit den Kindern werden gemeinsam die Reime gesprochen und die passenden Fingerbewegungen ausgeführt.



## Info

**VORBEREITUNG:** keine

**ANZAHL DER KINDER:** Gesamtgruppe

**DAUER:** 10 Minuten

**LERNERFAHRUNGEN:** Koordination, Finger nach Vorgaben gemeinsam bewegen, Reime aufsagen, verschiedene Kartoffelzubereitungen kennenlernen

## FÜNF KLEINE KARTOFFELMÄNNER

„Fünf kleine Kartoffelmänner, das waren pffiffige Leut“ Alle Finger bewegen sich.

„Der dickste war der Kartoffelkönig und machte den Kindern viel Freud.“ Daumen verbeugen und hin und her wackeln.

„Der zweite war recht dünn und lang und wurde Reiberdatschi in der Pfann.“ Hände im Wechsel aufeinander schlagen.

„Der dritte – wer kann es raten? – der wurde Knödel zum Schweinebraten.“ Knödel darstellen.

„Dem vierten war es einerlei, drum wurde er Kartoffelbrei.“ Brei rühren, darstellen, Finger kreisen.

„Aus diesem Kleinen namens Flipp, da wurden schnell Kartoffelchips.“ Aufheben und essen.

„Nun rutschen alle Fünfe munter, schnell in unserem Bauch herunter.“ Krabbelbewegungen mit der Hand zum Bauch.





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Quelle:

aid Infodienst e. V., jetzt Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL)  
in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn

**verbraucherzentrale**

Elternaktion und Herkunft der Lebensmittel:

# AUSFLUG ZUR STREUOBSTWIESE



## VORBEREITUNG:

Adresse einer Streuobstwiese in der Nähe recherchieren; besten Zeitpunkt für den Besuch absprechen; Einladung und Information an die Eltern.

Für die Apfelernte benötigen die Kinder festes Schuhwerk und wetterfeste Kleidung, evtl. Pausenverpflegung.

## ABLAUF:

Apfelernte: Sammeln Sie mit den Kindern Äpfel eines Apfelbaums oder von einer Obstwiese. Lassen Sie die Kinder Äpfel vom Boden auflesen und von den unteren Ästen pflücken. Die Äpfel werden in die Körbe gelegt. Wenn es möglich ist, werden die gesammelten Äpfel vor Ort gepresst, ansonsten transportieren Sie die Äpfel in Ihre Einrichtung und pressen dort Apfelsaft und verarbeiten einige Äpfel zu Apfelmus.

Als Abschluss dieser gemeinsamen Aktion eignet sich auch ein Picknick vor Ort oder ein kleines Erntedankfest in den Räumlichkeiten der Kita. Hierzu können Sie die Eltern bitten etwas Selbstgemachtes aus Äpfeln mitzubringen, was dann gemeinsam gegessen wird.

**Info**

**ANZAHL DER KINDER:**  
Apfelernte: Gesamtgruppe  
Herstellung von Apfelsaft: Kleingruppen

**DAUER:** halber Tag

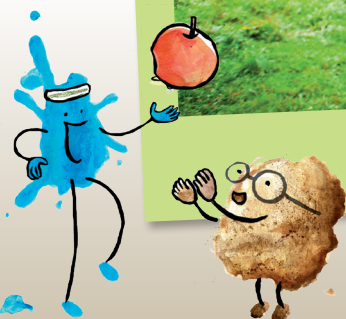
**MATERIAL:** Körbe zum Sammeln der Äpfel, evtl. Entsafter, Küchenmesser

**LERNERFAHRUNGEN:** verschiedene Verarbeitungsformen von Äpfeln kennenlernen, erkennen natürlicher Zusammenhänge



## Tip

Streuobstwiesen können bereits zur Blütezeit besucht werden. Die Kinder beobachten auf diese Weise über das gesamte Jahr die Veränderungen der Apfelbäume. Ein Ausflug im Sommer zu einem Lehrbienenstand eines Imkervereins verdeutlicht den Kindern den Beitrag der Bienen zur Apfelernte.





Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Wahrnehmungsspiel und Herkunft der Lebensmittel:

# DER APFEL FÄLLT NICHT WEIT VOM STAMM



## ABLAUF:

Legen Sie die verschiedenen Apfelsorten (mind. 2 jeder Sorte) in einen Korb. Die Kinder sortieren nun durch genaues Beobachten, die Äpfel aus dem Korb, den Äpfeln in den Schüsseln zu. Dabei sollen Sie auf Farbe, Form und Oberfläche der Äpfel achten.

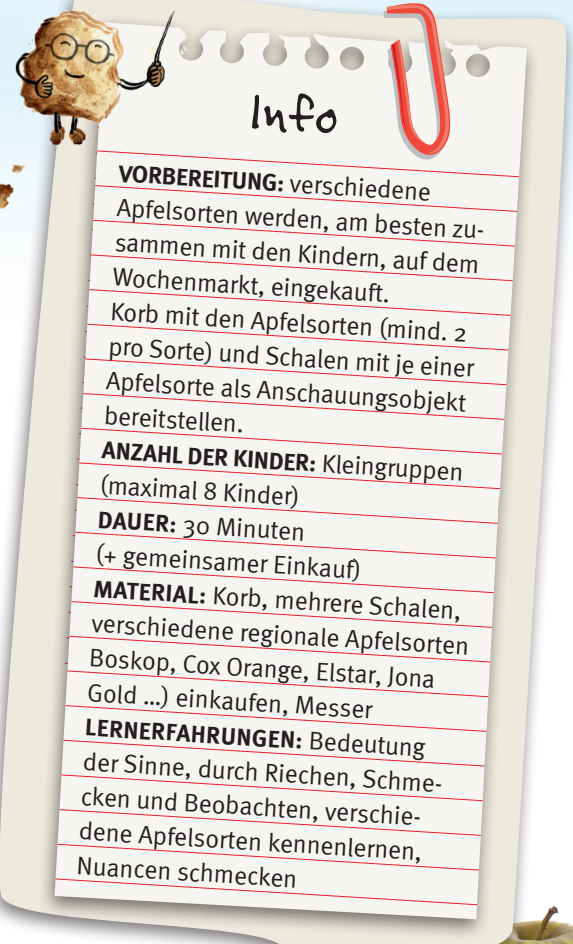
## Im Stuhlkreis können Sie gemeinsam die Äpfel betrachten:

Sehen alle Äpfel gleich aus? Welche Unterschiede gibt es (z.B. Schale, Geruch, Größe)? Erkennt jemand eine Apfelsorte? Wo wachsen Äpfel und wann werden sie geerntet? Was kann aus Äpfeln hergestellt werden?

**Lieblingssorte bestimmen.** Anschließend werden die Äpfel gewaschen, in mundgerechte Stücke geschnitten und auf Tellern präsentiert. Nacheinander probieren die Kinder die verschiedenen Apfelsorten, um dann die Unterschiede heraus zu schmecken. Lassen Sie von jeder Sorte einen Apfel zur Betrachtung ganz.

## ANREGUNG FÜR DEN ABLAUF MIT JÜNGEREN KINDERN:

Für jüngere Kinder sollten farblich deutlich unterschiedliche Apfelsorten gewählt werden. Die Kinder probieren die verschiedenen Apfelsorten und bestimmen ihren Favoriten.



### Info

**VORBEREITUNG:** verschiedene Apfelsorten werden, am besten zusammen mit den Kindern, auf dem Wochenmarkt, eingekauft.

Korb mit den Apfelsorten (mind. 2 pro Sorte) und Schalen mit je einer Apfelsorte als Anschauungsobjekt bereitstellen.

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppen (maximal 8 Kinder)

**DAUER:** 30 Minuten (+ gemeinsamer Einkauf)

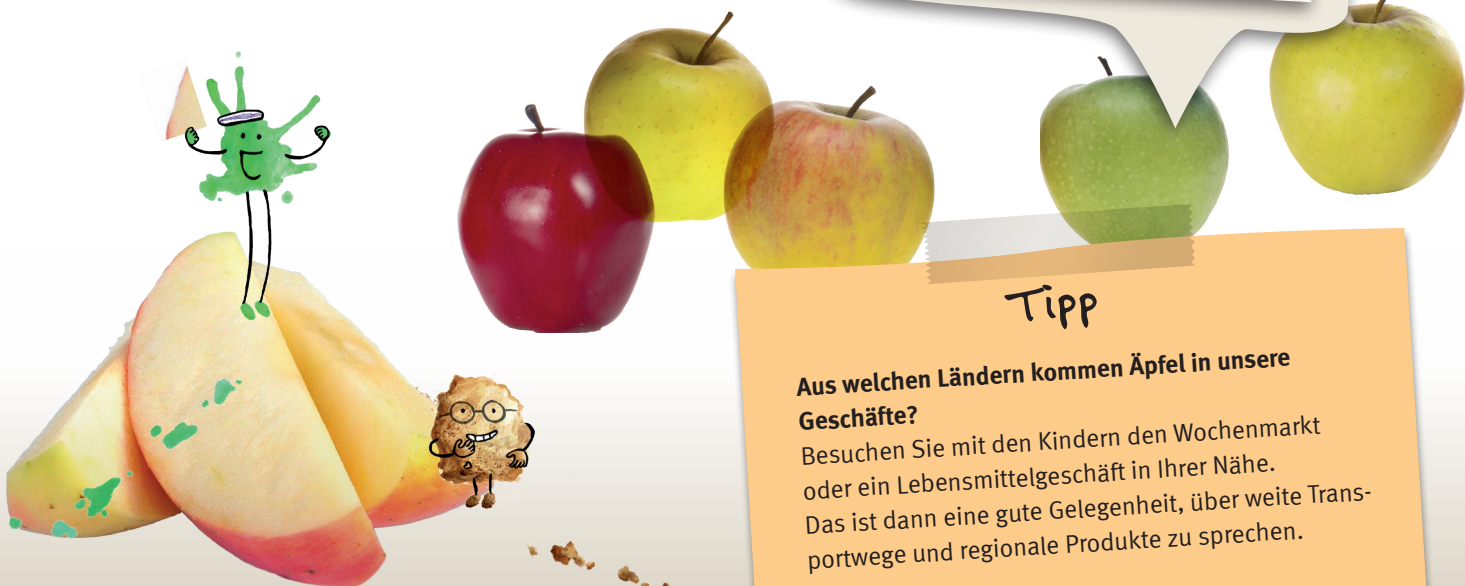
**MATERIAL:** Korb, mehrere Schalen, verschiedene regionale Apfelsorten (Boskop, Cox Orange, Elstar, Jona Gold ...) einkaufen, Messer

**LERNERFAHRUNGEN:** Bedeutung der Sinne, durch Riechen, Schmecken und Beobachten, verschiedene Apfelsorten kennenlernen, Nuancen schmecken

### Tipp

**Aus welchen Ländern kommen Äpfel in unsere Geschäfte?**

Besuchen Sie mit den Kindern den Wochenmarkt oder ein Lebensmittelgeschäft in Ihrer Nähe. Das ist dann eine gute Gelegenheit, über weite Transportwege und regionale Produkte zu sprechen.





Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Quelle: modifiziert nach Meier-Ploeger, Künzell

**verbraucherzentrale**



Wahrnehmungsspiel und Entspannung:

# DEN APFEL SPÜREN



## ABLAUF:

Die Kinder legen sich gemütlich auf die Decken. Sie schließen die Augen, wenn sie möchten. Sie erzählen die folgende Geschichte und beobachten die Kinder dabei. Immer wenn eine Lesepause sinnvoll erscheint, ist im Text der Hinweis 🍎 „(bis 20 zählen)“ eingefügt.



## Info

- VORBEREITUNG:** Decken oder Matten und Äpfel bereitlegen
- ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppe
- DAUER:** 15 Minuten
- MATERIAL:** Matten oder Decken, Äpfel
- LERNERFAHRUNGEN:** sich entspannen, Fantasie entwickeln, Essen bewusst wahrnehmen



„Ich erzähle euch nun eine Geschichte von einem kleinen, roten Apfel. Den ganzen Sommer über hängt der kleine rote Apfel schon am Baum und lässt sich von der Sonne bescheinen. Süß und saftig hat sie ihn gemacht. Jetzt hängt er reif und rotbackig genau vor meinen Augen. Wie schön er aussieht! 🍎

Ich pflücke den Apfel und spüre seine glatte, kühle Schale. 🍎

Sein frischer Duft steigt mir in die Nase. 🍎

Dann spüre ich ihn an meinen Lippen. Das Fruchtfleisch knackt zwischen den Zähnen. Ich spüre den Saft im Mund. 🍎

Ich kaue den Apfel so lange, bis Apfelmus aus ihm geworden ist. 🍎

Ich schlucke und es gleitet leicht den Hals hinunter in den Bauch. Es macht ihn ganz wohlig warm. 🍎

Ich schmecke noch immer den Apfel im Mund und es ist immer noch ganz wohlig warm in meinem Bauch. 🍎

Ich streichle meinen Bauch und bleibe einfach noch etwas liegen.“

Zum Schluss reckeln und strecken sich alle.

„Wer möchte einen Apfel essen?“

## Tipp

Jedes Kind kann während der Meditation einen Apfel in der Hand halten.





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Quelle: modifiziert nach Esspedition Kindergarten, Ministerium für Ernährung,  
Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg

**verbraucherzentrale**

Rezept und Mahlzeitenzubereitung:

# BRATAPFEL



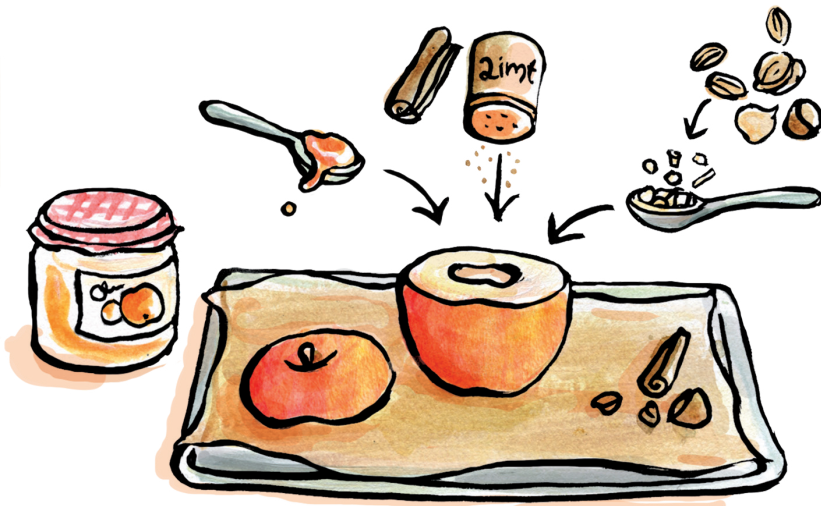
## ABLAUF:

- Äpfel waschen, einen Deckel von den Äpfeln abschneiden und beiseite legen.
- Kerngehäuse ausstechen und Äpfel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen.
- Mit einer Mischung aus Marmelade, je 1 TL Nüssen, etwas Zimt kann der Apfel gefüllt werden.
- Deckel wieder aufsetzen und die Äpfel bei 180°C ca. 15 Minuten backen.



## Info

**VORBEREITUNG:** Lebensmittel einkaufen, Material bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten  
**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppe  
**DAUER:** 15 Minuten (+ 15 Minuten Backzeit)  
**ZUTATEN:** Aprikosenmarmelade, gemahlene Haselnüsse, Zimt, pro Kind 1 säuerlicher Apfel (z.B. Boskop)  
**MATERIAL:** Apfelsausstecher, Backpapier, Blech  
**LERNERFAHRUNGEN:** Nachttisch aus Äpfeln kennenlernen und zubereiten, in der Gemeinschaft essen



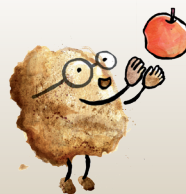
## Passendes Gedicht:

Kinder, kommt und ratet,  
was im Ofen bratet!  
Hört, wie's knallt und zischt.  
Bald wird er aufgetischt,  
der Zipfel, der Zapfel, der Kipfel,  
der Kapfel, der gelbrote Apfel.

Kinder, lauft schneller,  
holt einen Teller,  
holt eine Gabel!  
Sperrt auf den Schnabel  
für den Zipfel, den Zapfel,  
den Kipfel, den Kapfel,  
den goldbraunen Apfel!

Sie pusten und prusten,  
sie gucken und schlucken,  
sie schnalzen und schmecken,  
sie lecken und schlecken  
den Zipfel, den Zapfel,  
den Kipfel, den Kapfel,  
den knusprigen Apfel.

(Volksgut)





Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**

Experiment und Vielfalt der Lebensmittel:

# GETROCKNETES OBST



## ABLAUF:

Äpfel und Birnen waschen, das Kerngehäuse entfernen ggf. ausstechen und in dünne Scheiben schneiden – je dünner, desto schneller trocknen sie. Pflaumen, Aprikosen entkernen und halbieren.

## Es gibt verschiedene Methoden der Trocknung:

- **Trocknen an der Luft:** Die Scheiben an einem Band zum Trocknen an einem warmen und geschütztem Ort aufhängen. Nach ein paar Tagen kann das getrocknete Obst gegessen werden oder gut verschlossen aufbewahrt werden und ist eine leckere Zutat im Müsli.
- **Trocknen im Backofen:** Die Trockenzeit geht hier deutlich schneller. Apfel- und Birnenringe benötigen etwa vier bis fünf Stunden bei 60 bis 70 Grad. Dazu das Obst mit den Schnittflächen nach oben auf Backbleche legen oder aufgespießt auf langen Holzspießen in die Schienen des Backofen stecken. Mit einem Holzklötzchen die Backofentür ein wenig geöffnet halten, so dass die Feuchtigkeit entweichen kann. Dadurch ist diese Methode ein echter Energiefresser. Für eine einmalige Aktion ist es aber eine geeignete Methode.
- **Trocknen im Dörrautomat:** Damit ist das Trocknen großer Mengen in 6 bis 12 Stunden möglich.

**Info**

**VORBEREITUNG:** Obst einkaufen, Material bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppen

**DAUER:** abhängig von der Methode

**ZUTATEN:** Äpfel, Birnen, Pflaumen, Aprikosen etc.

**MATERIAL:** Band, Küchenmesser, Apfelausstecher

**LERNERFAHRUNGEN:** Veränderungen feststellen (frisches gegenüber getrocknetem), frisches Obst enthält Wasser, eine leckere Zwischenmahlzeit kennenlernen

## Tipp

Lebensmittel sind von Natur aus leider nicht unbegrenzt haltbar. Daher wurden verschiedene Methoden genutzt, um die Haltbarkeit der Lebensmittel zu erhöhen. Trocknen gehört zu den ältesten Methoden, um Lebensmittel haltbar zu machen. Besprechen Sie mit den Kindern, welche weiteren Lebensmittel getrocknet werden können und welche Methoden der Haltbarmachung es noch gibt. Vielleicht haben die Kinder schon einmal beim Marmelade einkochen oder beim saure Gurken einlegen mitgeholfen. Aber auch Kühlen und einfrieren macht Lebensmittel länger haltbar.





Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**

Gestaltungsspiel und Herkunft der Lebensmittel:

# OBSTIGER TISCHSCHMUCK

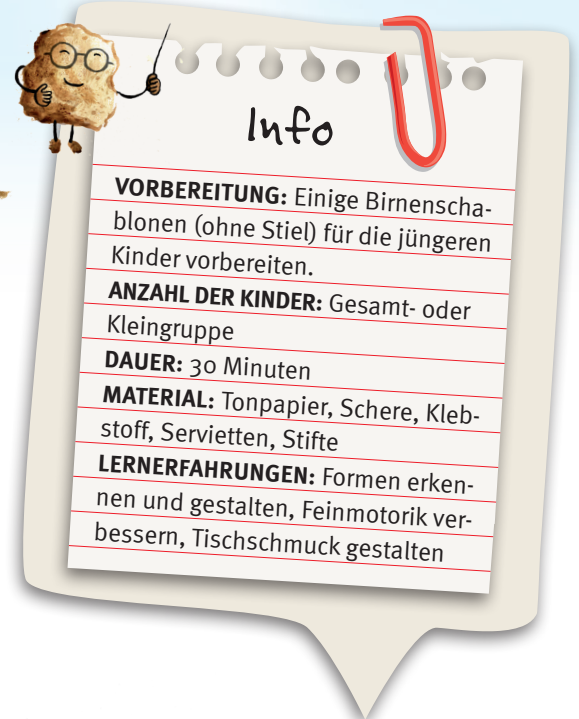


## ABLAUF:

- Eine Birne wird auf Tonpapier gezeichnet, ausgeschnitten und als Schablone verwendet.
- Mit der Schablone wird eine zweite Birne gezeichnet und ausgeschnitten oder ausgeprickelt. Die beiden Birnen werden deckungsgleich übereinander gelegt.
- Nun werden die Ränder mit Klebstoff bestrichen. Dabei soll der „Birnenkopf“, an dem später der Stil hineinkommt, frei bleiben.
- Der Birnenstil wird aus einer Serviette gefaltet: Dafür wird die Serviette über Eck zusammengelegt. Das Dreieck wird von der breiten Seite zur Spitze gerollt.
- Die Serviette wird in die Birne gesteckt bis nur noch ein Zipfel der Serviette als Stil sichtbar ist.

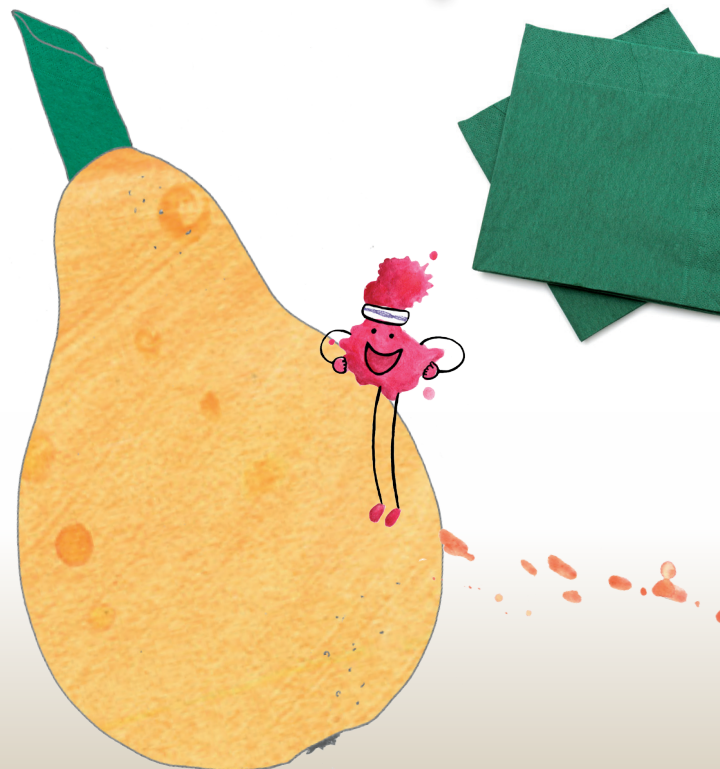
## ANREGUNG FÜR DEN ABLAUF MIT JÜNGEREN KINDERN:

Die jüngeren Kinder können beim Falten der Servietten helfen.



## Tipp

Wird der Name des Kindes auf die Birne geschrieben, so kann sie als Tischkarte verwendet werden. Die Kinder überlegen weiter, was es zur Zeit in der Natur gibt, was sich als Dekoration auf dem Tisch eignet und hübsch aussieht (Kastanien, Laub, Äpfel etc.).





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Quelle:

aid Infodienst e. V., jetzt Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL)  
in der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, Bonn

**verbraucherzentrale**



Mitmachgeschichte und Herkunft der Lebensmittel:

## DER MARKTSCHREIER – ÄPFEL VOM BAUM ODER AUS DEM SUPERMARKT?



### ABLAUF:

Erzählen Sie die nachfolgende Geschichte und laden die Kinder ein, Paul und Emma zu helfen, indem sie lautstark für die Äpfel Werbung machen.

**K**rümel und Klecksi sind auf dem Weg zu Paul und Emma. Die beiden wohnen auf einem richtigen Bauernhof, wo man herrlich spielen kann. Emma und Paul sitzen vor einem Tisch direkt vor dem großen Hoftor. Vor ihnen sind mehrere Kisten mit Äpfeln aufgestellt. Die beiden machen ein trauriges Gesicht und sagen kein Wort, als Krümel und Klecksi ankommen. „Mensch, was ist denn mit euch los?“ fragt Klecksi gleich. „Ja, richtig“, ergänzt Krümel, „habt ihr miese Laune?“ „Ach, ich weiß auch nicht“, stöhnt Emma, „heute geht gar nichts.“ „Was meinst Du?“ fragt Krümel vorsichtig nach. „Na, seht doch selbst, hier kommen immer alle Leute auf dem Weg zur Bushaltestelle vorbei. Aber keiner kauft uns die Äpfel ab!“, jammert Paul. „Und das geht schon die ganze Woche so.“ Krümel und Klecksi verstehen überhaupt nichts mehr, wo die Äpfel doch so schön leuchten. Emma erklärt den beiden: „Die Leute gehen alle in den Supermarkt da unten und kaufen die Äpfel, die von weit her kommen. Keiner will mehr unsere knackigen, frischen, super leckeren Äpfel.“

„Hmm, mal überlegen“, sagt Krümel und macht dabei ganz dicke Falten auf seiner Stirn. „Hmm, mal überlegen“, plappert Klecksi hinterher und sieht dabei mit beiden Augen nach oben. „Na, ich hab es! Na, ist doch klar!“ rufen die beiden. „Wir spielen Marktschreier.“ Paul und Emma sehen die beiden fragend an. „Wir bieten eure super frischen und leckeren Äpfel an. Die Leute wissen vielleicht gar nicht, wie lecker eure Äpfel sind!“

Sie klatschen in die Hände und machen krr, krr, platsch, platsch



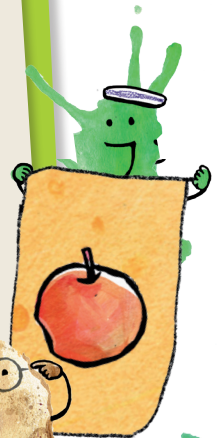
### Info

**VORBEREITUNG:** Stuhlkreis und Tisch vorbereiten

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppe

**DAUER:** 20 Minuten

**LERNERFAHRUNGEN:** etwas präsentieren, sich ausdrücken, Fantasie entwickeln



**Fragen Sie die Kinder:** Wie können Krümel und Klecksi mit ihren Freunden Werbung machen? Was können sie den Leuten zurufen, sodass sie Lust bekommen, die Äpfel von Paul und Emma zu kaufen?

Wie auf einem großen Markt kommt der Marktschreier nach vorne, stellt sich hinter einen Tisch und macht laut Werbung. Die Kinder können nacheinander nach vorne kommen und Werbung machen. Um das Spiel anlaufen zu lassen, kann eine pädagogische Fachkraft mit gutem Beispiel voran gehen. Am Ende klatschen alle Zuschauer Beifall.

### Tipp

- Die Kinder können auch in Teams nach vorne treten und ihre Ideen in der Gruppe rufen.
- Als Abschluss malen die Kinder Werbeplakate.



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Geschichte und Vielfalt der Lebensmittel:

# LOTTE UND DIE MILCHPIRATEN



## LOTTE UND DIE MILCHPIRATEN

Kapitän Lochkäse aß schrecklich gerne Käse mit großen Löchern. Seine Mannschaft, eine Hand voll zum Fürchten aussehender Kerle, trank ständig Milch. Wo hatte man so etwas schon gesehen? Richtige Piraten, die am liebsten faul in der Ecke saßen und riesige Kübel mit Milch tranken. Aus diesem Grund hatten alle einen weißen Bart. Alle Welt nannte sie die Milchpiraten.

Eines guten Morgens donnerte die tiefe Stimme von Kapitän Lochkäse über das Schiff: „Alle Mann an Deck!“ Etwas Unglaubliches war geschehen. Kein bisschen Käse, kein Tropfen Milch waren mehr an Bord. Lochkäse befahl seinen Männern an Land zu gehen und irgendwie die Löcher mit dem Käse oder den Käse mit den Löchern zu beschaffen. „Und wenn ihr schon dabei seid, könnt ihr euch auch gleich ein paar Kannen Milch mitbringen“, sagte Lochkäse mit einem breiten Grinsen, so dass seine beiden Goldzähne hervorblitzten. Das Schiff der Milchpiraten ankerte seit ein paar Tagen vor einer kleinen Insel. Die Mannschaft ging an Land und machte sich auf die Suche nach Käse und Milch. Nachdem sie schon eine Ewigkeit durch den Wald, über Äcker und Wiesen gelaufen waren, kamen sie an dem kleinen Haus von Oma Milli vorbei.

Vor dem Gartenzaun stand ein kleiner Holztisch mit drei Kannen. „Mensch Männer“, flüsterte der Größte von den Milchpiraten, „da ist Milch drin.“ „Los, die Kannen nehmen wir einfach mit“, zischte der zweite Milchpirat und die anderen packten sich die Kannen. Doch plötzlich ging die Stalltür auf. Ein riesiges Tier kam auf sie zu und brüllte: „Muuuuuh, Muuhh!“

**Kinder befragen:** Was war geschehen? Wer kam da aus dem Stall?



### Info

**VORBEREITUNG:** Material besorgen

**ANZAHL DER KINDER:** Gesamtgruppe

**DAUER:** 30 Minuten

**MATERIAL:** evtl. leere Verpackungen von Milchprodukten als Anschauungsmaterial

**LERNERFAHRUNGEN:** Fragen zur Geschichte beantworten, Geschichte weiter erzählen, Vielfalt der Milchprodukte kennenlernen



Lotte, die Kuh von Oma Milli, rannte auf die Milchpiraten und brüllte: „Muuuh, Muuh“. Zwei Piraten blieben wie versteinert stehen, die anderen ließen sich flach auf den Boden fallen und hielten beide Hände über ihren Kopf. „Gut gemacht“, ertönte eine ruhige Stimme. Die Milchpiraten blinzelten vorsichtig Oma Milli an. Die alte Frau stand mit einem Besen in der Hand vor den Männern und lächelte stolz ihre Lotte an. „Die Milch ist für die Kinder und nicht für euch Halunken“, schimpfte Oma Milli, „da versteht Lotte keinen Spaß!“ „Aber wir wollen doch nur, wir sollten doch nur...“, stotterte der Milchpirat mit dem riesigen Ring am Ohr. „So aber nicht“, sagte Oma Milli streng, „dafür müsst ihr schon was tun. Jetzt kommt aber erstmal ins Haus, da können wir das ja bei einem Glas Milch besprechen.“ Bevor sich alle an den großen Küchentisch setzten, zeigte Oma Milli ihnen stolz, was sie schon alles aus Milch gemacht hatte. Die Milchpiraten bekamen ganz große Augen, als sie in die Kühlkammer blickten.

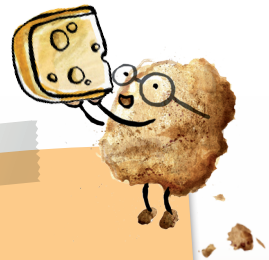
### **Kinder befragen und Beispiele sammeln: Was steht da alles in der Kühlkammer? Was hat Oma Milli alles aus Milch gemacht?**

Auf großen Holzregalen lag runder Käse mit und ohne Löcher, Dickmilch und Quark war in kleinen Schälchen gehäuft. „Was wollt ihr probieren?“ fragte Oma Milli.

### **Kinder befragen: Was wollen die Piraten alles probieren?**

Alle saßen um den großen Küchentisch und redeten und redeten. Am Schluss war klar, wie die Milchpiraten Oma Milli helfen können und wie Oma Milli den Milchpiraten helfen kann.

### **Kinder befragen: Wie einigen sich die Milchpiraten mit Oma Milli? Wie helfen die Piraten Oma Milli und wie hilft Oma Milli den Milchpiraten?**



## **Tipp**

### **Weiterführende Ideen:**

- Piratenutensilien basteln, z.B. Hut, Augenklappe, Säbel, Schmuck, Haarband aus Perlen
- Kinder schminken und die Geschichte nachspielen
- Die Geschichte kann zum Projektstart „Was steckt alles in der Milch“ vorgelesen werden.

Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Quelle: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung, [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)

**verbraucherzentrale**

Experiment und Herkunft der Lebensmittel:

# WAS STECKT ALLES IN DER MILCH?

## JOGHURT



### ABLAUF:

Joghurt lässt sich leicht selber herstellen.

So funktioniert es:

- Pasteurisierte Vollmilch muss kurz aufgekocht werden. H-Milch kann direkt verwendet werden.
- Den Joghurt mit einem Schneebesen unter die Milch rühren, bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind.
- Die Mischung wird in die Schraubgläser gefüllt, mit den Deckeln verschlossen, eine Decke darüber gelegt und bei Zimmertemperatur etwa 12 Stunden stehen gelassen. In dieser Zeit sollten die Gläser nicht mehr bewegt werden, da der Joghurt ansonsten flüssig bleibt. Über Nacht ist dann aus der Milch Joghurt entstanden.
- Die Gläser werden nun im Kühlschrank gelagert, bis sie gegessen werden.

Die Kinder überlegen, wie bzw. ob sie ihren Joghurt mit Beeren, kleingeschnittenem Obst oder Marmelade verfeinern möchten.



### Info

- VORBEREITUNG:** Materialien und Zutaten besorgen und bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten
- ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppen
- DAUER:** 20 Minuten
- Fertiges Produkt nach 12 Stunden
- ZUTATEN FÜR 10 KINDER:** 150 g Naturjoghurt, 1 l Milch (3,5% Fett)
- MATERIAL:** Rührschüssel, Schneebesen, Schraubgläser, Decke
- LERNERFAHRUNGEN:** Kennenlernen verschiedener Milchprodukte, Veränderung von Stoffen (Lebensmitteln) erleben



### Tipp

- Der selbst gemachte Joghurt schmeckt auch beim gemeinsamen Frühstück zum Beispiel mit dem selbstgemischtem Gruppenmüsli (Frühlings-Aktion „Muntermacher-Müsli-bar“).
- Aus dem Joghurt können Sie landestypische Spezialitäten wie z.B. Ayran (Naturjoghurt, Wasser, Salz) oder Tsatsiki (Naturjoghurt, Gurkenstückchen, Knoblauch Schnittlauch, Kerbel, Liebstöckel Pfeffer und Salz) zubereiten und verkosten.





Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Wahrnehmungsspiel und Sinneserfahrung:

## JOGHURTZAUBER



### ABLAUF:

Den Kindern wird Joghurt mit Vanillegeschmack zum Probieren angeboten, wobei eine Probe mit Lebensmittelfarbe farblich verändert wird. Bitte den Joghurt jeweils frisch anfärben. In der Praxis hat sich rote Farbe besonders bewährt, da hier häufig ein Erdbeer- oder Himbeergeschmack assoziiert wird. Es kann aber die ganze Farbpalette der Lebensmittelfarben verwendet werden. Fragen Sie die Kinder, welche Probe besser schmeckt und ob auch das Auge einen Einfluss darauf hat. Um die Täuschung durch die Farbe zu verdeutlichen, können die Kinder den gleichen Test noch einmal mit verschlossenen Augen durchführen und vergleichen, ob sie immer noch einen Unterschied zwischen den beiden Joghurts feststellen.



### Info

**VORBEREITUNG:** Joghurt in Schälchen verteilen, einen Joghurt einfärben

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppe

**DAUER:** 15 Minuten

**MATERIAL:** Vanille-Joghurt, 2 Schüsseln, Lebensmittelfarbe

**LERNERFAHRUNGEN:** Bedeutung der Sinne, das Auge „isst“ mit

### Tipp

Sprechen Sie mit den Kindern über den Einfluss von Farbe auf unseren Geschmack und unsere Kaufentscheidungen (z.B. bei bunten Verpackungen im Vergleich zu einfachen, schlichten Verpackungen).



Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Quelle: modifiziert nach Meier-Ploeger, Küzell

verbraucherzentrale



Experiment und Herkunft der Lebensmittel:

## WAS STECKT ALLES IN DER MILCH? BUTTER UND BUTTERMILCH



### ABLAUF:

Innerhalb kurzer Zeit und mit wenigen Hilfsmitteln, lassen sich Butter und Buttermilch selbst herstellen. Und so geht's:

- Becher Sahne in einen Behälter füllen und die Murmeln hineinlegen, Deckel gut verschrauben.
- Nun sollen die Kinder den Becher so lange schütteln, bis gelbe Butterflocken sichtbar werden.
- Die Masse in ein Sieb geben und in der Schüssel die Buttermilch auffangen.
- Die Butterflocken müssen jetzt noch von Hand im Sieb geknetet (ausgedrückt) werden, bis keine Flüssigkeit mehr austritt.



### Info

**VORBEREITUNG:** Sahne einkaufen, Arbeitsplatz vorbereiten, Material bereitlegen

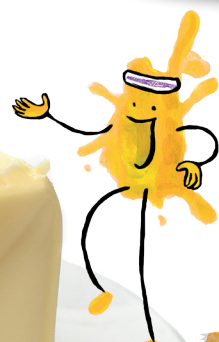
**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppen

**DAUER:** 30 Minuten

**ZUTATEN:** ½ Becher frische Schlag-  
sahne (mindestens 30 % Fett)

**MATERIAL:** 1 Kunststoffgefäß mit  
gut verschließbarem Deckel, 2 saubere  
Murmeln, Sieb, Schüssel

**LERNERFAHRUNGEN:** Veränderung  
von Stoffen (Lebensmitteln) erleben,  
Kennenlernen verschiedener  
Milchprodukte



### Tipp

- Sahne ist sehr fetthaltig. Wenn Fett kräftig gerührt wird, klumpt es. Die Flüssigkeit, die sich von der Butter trennt, nennt man Buttermilch. Sie enthält fast kein Fett jedoch alle übrigen Nährstoffe der Milch.
- Die Kinder können die Butter mit frischen Kräutern wie Schnittlauchröllchen oder Petersilie, Zwiebeln oder Paprika verfeinern.



Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**

Experiment und Herkunft der Lebensmittel:

# WAS STECKT ALLES IN DER MILCH? QUARK UND MOLKE



## ABLAUF:

Quark selber herstellen ist sehr eindrucksvoll und in kurzer Zeit gemacht. Dazu werden Zitronen oder Limetten ausgepresst. Der Saft wird nun in die Milch geträufelt und verrührt. Nach dem Zugießen des Saftes verändert sich die Konsistenz der Milch, sie wird dickflüssiger.

Die Säure des Zitronen- bzw. Limettensaftes lässt das Milcheiweiß gerinnen. Die sich absetzende weiße Masse wird nun mit einer Schaumkelle abgeschöpft und zum Abtropfen in ein Sieb, das mit einem Mulltuch oder Küchentuch ausgelegt ist, gegeben.

Die Flüssigkeit (die Molke) wird in einer Schüssel darunter aufgefangen. 0,5 Liter Milch ergeben ca. 0,4 Liter Molke. Nach ca. 1/2 - 1 Stunde kann man den Quark, der in dem Tuch verbleibt, herausheben.

### Info

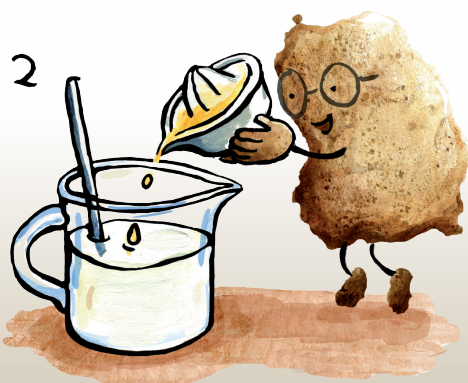
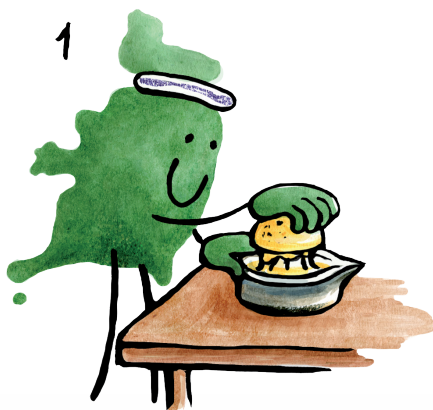
**VORBEREITUNG:** Zutaten einkaufen, Utensilien bereitstellen, Arbeitsplatz vorbereiten

**ANZAHL DER KINDER:** Kleingruppe

**DAUER:** 30 Minuten

**MATERIAL:** 1/2 Liter frische Vollmilch, 1 Zitrone oder 1-2 Limetten, Schüssel, Sieb, Mulltuch oder Küchentuch, Schaumkelle, Schürzen

**LERNERFAHRUNGEN:** Kennenlernen verschiedener Milchprodukte, Veränderung von Stoffen (Lebensmitteln) erleben



### Tipp

- Wenn der Zitronengeschmack des Quarks zu intensiv ist, kann der Quark noch einmal mit frischem Wasser gefiltert werden. Dazu wird Wasser über den Quark im Sieb gegossen. Das aufgefangene Wasser wird entsorgt.
- Ist der Quark zu trocken geworden, kann wieder etwas Molke zugegeben werden und mit dem Quark verrührt werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.
- Die Molke kann ebenfalls verwendet werden, sie enthält viele Vitamine und Mineralstoffe. Durch die Zitrone/Limette schmeckt sie sehr erfrischend.



Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

**verbraucherzentrale**

Wahrnehmungsspiel und Vielfalt der Lebensmittel:

## DER KÄSE-TEST



### ABLAUF:

Jeweils zwei Kinder finden sich zusammen. Ein Kind wählt drei unterschiedliche Käsesorten aus und legt sie auf einen Teller. Das andere Kind probiert mit geschlossenen Augen, nacheinander die drei Proben.

Die Kinder werden angeleitet, die Käsehapfen langsam zu essen, sie im Mund hin und her zu schieben und dabei genau darauf zu achten, wie sie schmecken.

Am besten ist es, wenn die Kinder nach jeder Probe einen Schluck Wasser trinken, um den Geschmack zu neutralisieren. Die Kinder sollen nun bestimmen, welcher Käse ihnen am besten geschmeckt hat. Wie schmeckt der Käse? Fühlt er sich weich an, ist er cremig, hart, salzig oder ...?

Anschließend hilft das Kind, das die Sorten ausgewählt hat, seinem Partner, die verkosteten Käsesorten zu identifizieren.

### ANREGUNG FÜR DEN ABLAUF MIT JÜNGEREN KINDERN:

Die Kinder probieren die verschiedenen Käsesorten und bestimmen ihren Favoriten.



### Info

**VORBEREITUNG:** Brote mit verschiedenen Käsesorten belegen und in kleine Happen schneiden. Zusätzlich einen Käseteller mit den verwendeten Käsesorten für die spätere Begutachtung zusammenstellen.

**ANZAHL DER KINDER:** Partnerarbeit

**DAUER:** 20 Minuten

**MATERIAL:** Brot, verschiedene Käsesorten, Wasser, Gläser, Teller, Servietten

**LERNERFAHRUNGEN:** Geschmacksinn trainieren, Vielfalt der Käsesorten kennenlernen, unterscheiden und beschreiben

## Hintergrund

### Wer bohrt die Löcher in den Käse?

Für die Herstellung vieler Käsesorten werden bestimmte Bakterien in die Milch gerührt. Diese Bakterien wandeln den Zucker in der Milch in Milchsäure um. Dadurch gerinnt die Milch und wird dick. Beim Reifen des Käses machen sich die Bakterien auch über die Milchsäure her und produzieren Gas. Man kann sich das so vorstellen, dass diese kleinsten Wesen etwas fressen und dann ein Gas pupsen oder rülpsen. Dieses Gas drückt die Löcher in den immer fester werdenden Käse.





Gefördert durch:



Bundesministerium  
für Ernährung  
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



Bundesministerium  
des Innern, für Bau  
und Heimat

aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

verbraucherzentrale

Elternaktion und Vielfalt der Lebensmittel:

# RUND UM DIE MILCH



Diese Veranstaltung kann ein Aktionstag werden, an dem die Eltern miteinbezogen werden. Alles Gelernte über Milchprodukte wird so wiederholt und den Eltern präsentiert bzw. beigebracht. Die Kinder sind nun die Experten „Rund um die Milch“.

## ABLAUF:

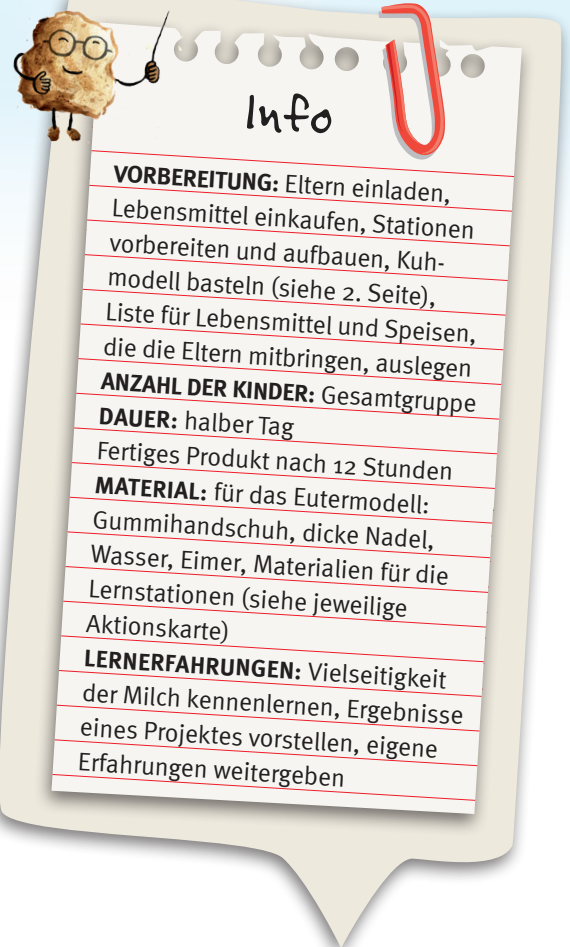
An den verschiedenen Lernstationen sind jeweils 4 - 5 Kinder beteiligt. Die Eltern werden aktiv einbezogen.

Mögliche Stationen:

- *Butter herstellen*  
(Herbst-Aktion „Was steckt alles in der Milch? Butter und Buttermilch“),
- *einen Joghurt-Geschmackstest durchführen*  
(Herbst-Aktion „Joghurt-Zauber“),
- *an einer Milchbar Milchmixgetränke zubereiten,*
- *an einer Käsetheke Käsesorten probieren*  
(Herbst-Aktion „Der Käse-Test“),
- *in einer kleinen Kochshow erfahren die Eltern wie einfach Quark hergestellt werden kann*  
(Herbst-Aktion „Was steckt alles in der Milch? Quark und Molke“),
- *an dem Kuhmodell üben die Kinder wie gemolken wird.*

## ANREGUNG FÜR DEN ABLAUF MIT JÜNGEREN KINDERN:

Die Jüngeren werden durch ihre Eltern oder die pädagogischen Fachkräfte unterstützt.



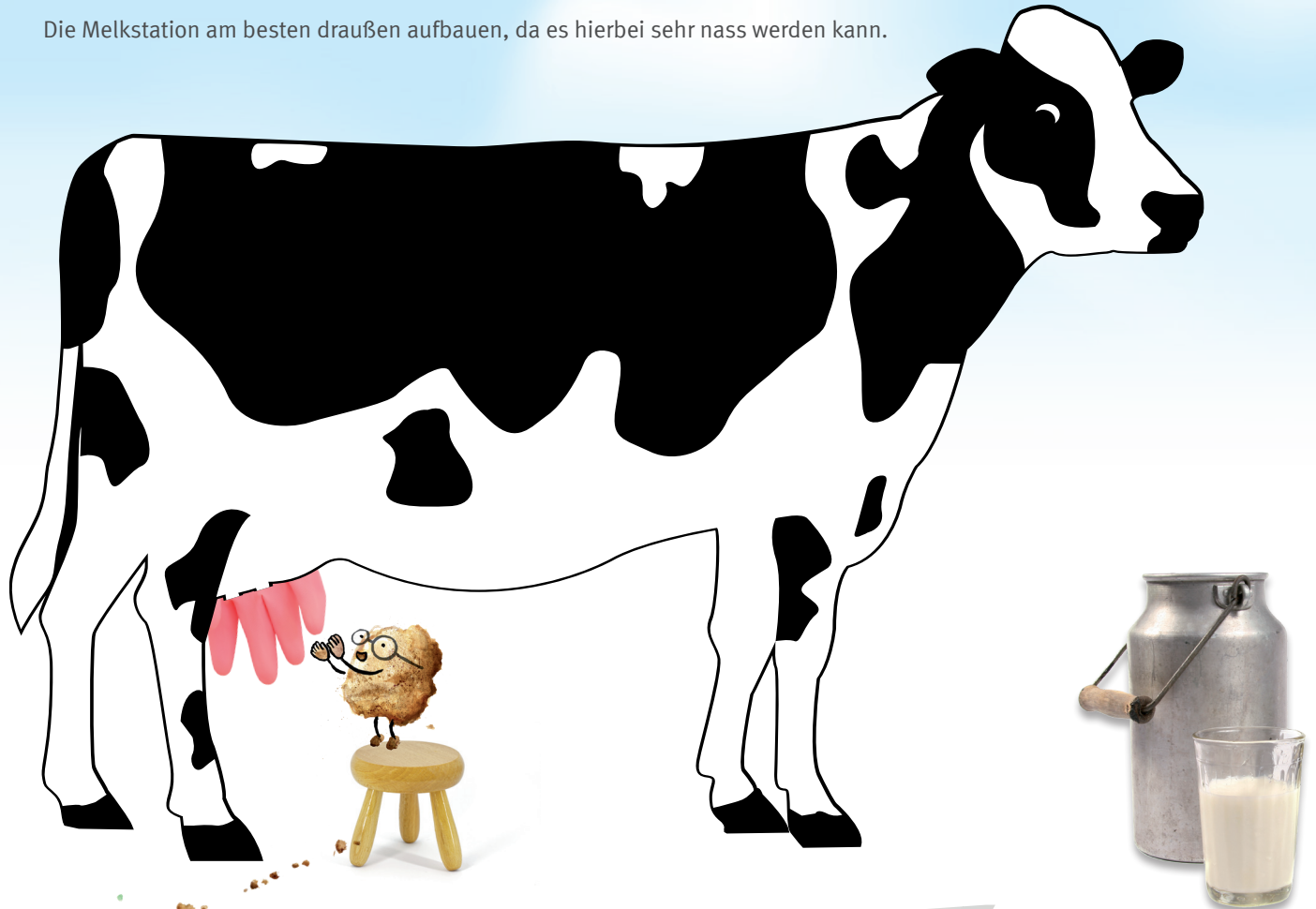
## Tipp

Eltern durch Elternbrief darauf hinweisen und darum bitten, durch Mitbringen von Lebensmitteln mitzuwirken und an dem Projekttag nach Möglichkeit aktiv teilzunehmen.

## KUHMODELL BASTELN:

- Aus einer großen Pappe wird eine Kuh gebastelt.
- Als Euter dient ein Gummihandschuh, der an der Kuh angebracht wird. In die Fingerspitzen wird ein Loch gestochen.
- Unter den Euter wird ein Eimer gestellt und daneben ein kleiner Hocker.
- Der Handschuh wird mit Wasser befüllt.

Die Melkstation am besten draußen aufbauen, da es hierbei sehr nass werden kann.



### Tipp

- Aus den verschiedenen Produkten kann ein buntes Buffet zusammengestellt werden, an dem sich am Ende der Veranstaltung alle Teilnehmenden bedienen können.
- Milchprodukte stammen in Deutschland hauptsächlich von Kühen. Der Anteil der Produkte von Ziege und Schaf nehmen einen geringeren Stellenwert ein, als in anderen Ländern. Gerade wenn in der Kita Kinder von Eltern mit unterschiedlichem kulturellem Hintergrund vertreten sind, sollten diese Milchprodukte mit einbezogen werden. Die Eltern können z. B. für das Buffet zum Abschluss traditionelle Speisen mitbringen.

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses  
des Deutschen Bundestages