

FID Biodiversitätsforschung

Der Palmengarten

"Gewürze aus aller Welt" - [Schülerseminar im Palmengarten 2002]

Vaupel, Beate

2003

Digitalisiert durch die *Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg, Frankfurt am Main* im Rahmen des DFG-geförderten Projekts *FID Biodiversitätsforschung (BIOfid)*

Weitere Informationen

Nähere Informationen zu diesem Werk finden Sie im:

Suchportal der Universitätsbibliothek Johann Christian Senckenberg, Frankfurt am Main.

Bitte benutzen Sie beim Zitieren des vorliegenden Digitalisats den folgenden persistenten Identifikator:

[urn:nbn:de:hebis:30:4-276302](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:hebis:30:4-276302)

„Gewürze aus aller Welt“

BEATE VAUPEL

Unter diesem Motto fand auch im Jahr 2002 wieder ein Schülerseminar statt. Das von der Palmengarten-Gesellschaft („Freunde des Palmengartens“) veranstaltete und finanzierte Seminar bot Schülerinnen und Schülern im Alter von 6 bis 12 Jahren die Möglichkeit, eine Vielzahl von Gewürzpflanzen kennen zu lernen, unter fachkundiger Anleitung in der Palmengarten-Gärtnerei zu kultivieren und später damit Speisen zu würzen und Brot zu backen. Das Seminar umfasste 6 Termine, die, über die Monate April bis Oktober verteilt, an jeweils einem Samstag-Nachmittag von 15.00 bis 16.30 Uhr stattfanden.

Am 27. April 2003 startete das Seminar mit über dreißig Anmeldungen. HERTA MENK und HERBERT BILLENSTEINER begrüßten die jungen Pflanzenfreundinnen und -freunde im Namen der Palmengarten-Gesellschaft. LUCIA WILD-PETERS und BEATE VAUPEL führten die Seminare durch. Die gärtnerischen Arbeiten fanden überwiegend in der Anzuchtgärtnerei des Palmengartens statt, wo genügend Platz für wichtige Kulturarbeiten wie Aussaat, Pikieren und Topfen vorhanden ist, so dass sich vor Ort Theorie und die dazugehörige Praxis sehr anschaulich miteinander kombinieren ließ.

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhielt ein kleines Fachbuch mit dem Titel „Gewürze aus aller Welt“. Dieses Buch begleitete uns durch das Seminar und gab wertvolle Tipps zur Pflege und Verwendung der Pflanzen.

Am ersten Seminartag ging es gleich zur Sache: Es wurden Chili, Senf, Koriander und Anis ausgesät, jedes Kind erhielt eine Zierpaprika-Pflanze, die eigenverantwortlich von April bis September zu Hause kultiviert wurde. Bei dem nächsten Treffen im Mai setzten wir frische Ingwer-Rhizome und Küchenzwiebeln in Töpfe. Dabei wurde an den jeweiligen Pflanzen sehr anschaulich der Unterschied zwischen Rhizom und Zwiebel erklärt. Bei einem gemeinsamen Spaziergang durch das Tropicarium erfuhren die Schülerinnen

und Schüler, welche verschiedenen Gewürzpflanzen es gibt, wie sie aussehen und welche Verwendung sie finden können. Im Juni teilten wir Zitronengras-Horste und alle nahmen ein eigenes Zitronengras-Pflänzchen mit nach Hause. Wir säten Kresse aus. Bei einem Erkundungsgang durch die Steppenwiese wurde viel Wissenswertes über die dort wachsenden Gewürzkräuter des Mittelmeerraumes erklärt. Im August besuchten wir gemeinsam die Ausstellung „Korn“, um uns über die Anfänge und die Kunst des Brotbackens zu informieren. Wir probierten, wie Sojaprodukte schmecken und lernten dabei, wo sie Verwendung finden. Im September buken wir gemeinsam Vollkornbrot und verarbeiteten selbst kultivierte Gewürze (Koriander) darin. Beim letzten Seminartermin im Oktober wurden die Pflegepflanzen wieder mitgebracht und diejenigen Kinder mit den drei am besten gepflegten Pflanzen erhielten einen Buchpreis. Wir kochten Zitronengras-Tee; manche Kinder brachten Zitronengrasblätter von zu Hause mit und kosteten, wie das getrocknete Zitronengras als Tee zubereitet schmeckt.

Für jede Teilnehmerin und jeden Teilnehmer gab es noch eine kleine Pflanze als Erinnerung für sechs gemeinsam verbrachte, erlebnisreiche Nachmittage im Palmengarten. Es ist bereits Tradition, dass es auch in den kommenden Jahren wieder ein Schülerseminar geben wird. Das Thema für 2003 lautet: „Sommerblumen und essbare Blüten – Besonderheiten aus dem Blütenreich“.

Abb. 1 (S. 69, oben): LUCIA WILD-PETERS und HERTA MENK bei der Auszeichnung der Schülerinnen für die bestgewachsenen Pflegepflanzen.

Abb. 2 (S. 69, unten): Die Seminar-Gruppe erkundet Gewürzpflanzen im Tropicarium.

