



«Food Champions»

Entdeckungsreise durch das süsse Reich der Früchte

Handbuch für Lehrpersonen:
Lektionsplanung, Ideen und Unterlagen



2 Entdeckungsreise durch das süsse Reich der Früchte

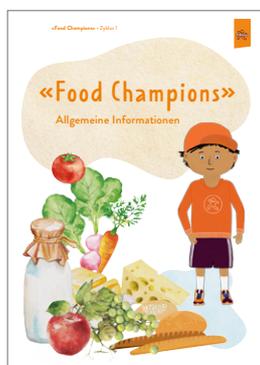
2.1 Inhalt und Übersicht

Vielen Dank, dass du dich für die Durchführung der Einheit 2 «Entdeckungsreise durch das süsse Reich der Früchte» zum Thema Früchte entschieden hast. In dieser Einheit erwarten dich und deine Schülerinnen und Schüler spannende und erlebnisorientierte Aufgaben. Die Einheit ist folgendermassen aufgebaut:

Inhalt

2.2	Kompetenzen des Lehrplan 21 und übergeordnete Ziele	Seite 3
2.3	Lektionsplanung Theorie	Seite 5
2.4	Lektionsplanung Praxis	Seite 8
2.5	Hintergrundinformationen für Lehrpersonen	Seite 10
2.6	Lösungen Arbeitsheft «Food Champions»	Seite 12
2.7	Ergänzende Unterrichtsideen (Experimente, Ausflüge, Übungen, Spiele)	Seite 13
Anhang UM	Unterrichtsmaterial (Kopiervorlagen)	Seite 14

Übersicht



Allgemeine Informationen



Handbuch mit Kopiervorlagen für die SuS (im Anhang)



Arbeitsheft «Food Champions» mit Rezepten



Download ganzes Lehrmittel



2.2 Kompetenzen des LP21 und übergeordnete Ziele

NMG.1.3

Die Schülerinnen und Schüler (SuS) können Zusammenhänge von Ernährung und Wohlbefinden erkennen und erläutern.

- a) Die SuS können Lebensmittel untersuchen und nach Kriterien ordnen (z. B. nach Geruch, nach Geschmack, nach Aussehen, nach Erntezeitpunkt, nach Herkunft).
- c) Die SuS können angeleitet eine Mahlzeit zubereiten (z. B. Znüni, Zvieri, einfaches Essen).

NMG.2.2

Die SuS können die Bedeutung von Sonne, Luft, Wasser, Boden und Steinen für Lebewesen erkennen, darüber nachdenken und Zusammenhänge erklären.

- b) Die SuS können Vermutungen anstellen und erkennen, welche Bedeutung Sonne/Licht, Luft, Wasser, Boden, Steine für Pflanzen, Tiere und Menschen haben und was sie zum Leben brauchen.

NMG.2.6

Die SuS können Einflüsse des Menschen auf die Natur einschätzen und über eine nachhaltige Entwicklung nachdenken.

- a) Die SuS können eigene Beziehungen zu Lebensräumen, Pflanzen und Tieren wahrnehmen und beschreiben (z. B. Pflege, Umgang, Wertschätzung, Respekt).
- c) Die SuS können natürliche Lebensräume mit künstlichen Lebensräumen vergleichen, Unterschiede beschreiben und dabei über die Lebenssituation von Pflanzen und Tieren nachdenken.

NMG.6.3

Die SuS können die Produktion und den Weg von Gütern beschreiben.

- a) Die SuS kennen unterschiedliche Rohstoffe und können über deren Bedeutung im Alltag nachdenken (z. B. Holz, Wasser, Lehm).

NMG.7.4

Die SuS können Zusammenhänge und Abhängigkeiten zwischen Lebensweisen und Lebensräumen von Menschen wahrnehmen, einschätzen und sich als Teil der einen Welt einordnen.

- b) Die SuS können ausgehend von Alltagssituationen beschreiben, wie und in welcher Form sie mit Menschen und Produkten aus fernen Gebieten der Erde in Verbindung stehen (z. B. Nahrungsmittel, Spielzeuge, Musik).



NMG.8.4

Die SuS können Elemente und Merkmale von Räumen in Darstellungsmitteln auffinden sowie raumbezogene Orientierungsraster aufbauen und anwenden.

- b) Die SuS können auf Karten und Plänen der Region, des Wohnortes, der Schweiz, der Welt und auf dem Globus erkennen und zeigen, welche Orte und Gebiete sie schon kennen und diese beschreiben.

Zusätzlich zu den Kompetenzen aus dem LP21 stehen diese konkreten Ziele im Fokus:

- Die SuS erhalten einen Einblick in die Vielfalt der verschiedenen Obstsorten und damit einhergehenden Geschmäckern.
- Die SuS können anhand von einigen Beispielen beschreiben, dass heimische Früchte zu unterschiedlichen Jahreszeiten reif sind und geerntet werden (Saison haben).
- Die SuS können einige Beispiele von Früchten nennen, die in der Schweiz wachsen, und solchen, die aus wärmeren Gebieten stammen (Regionalität).
- Die SuS wissen, welche Hygienemassnahmen vor dem Einsatz in der Küche wichtig sind.
- Die SuS vertiefen ihre Fähigkeit im Umgang mit einem Messer in der Küche.





2.3 Lektionsplanung Theorie

Nachfolgend ist die Lektionsplanung für die Theorie zum Thema Früchte für den Zyklus 1 im Detail aufgeführt. Die dazugehörigen Materialien sind in der rechten Spalte zu finden.

Inhalt	Benötigtes Material
<p>Einstieg ins Thema Früchte</p> <p>An der Wandtafel/am Smartboard sind Bilder von verschiedenen Früchten sichtbar.</p> <p>Die LP ruft das Vorwissen der SuS mit folgenden Fragen ab:</p> <ul style="list-style-type: none">→ Welche Früchte isst du gerne?→ Zu welchen Jahreszeiten kannst du die Früchte kaufen und essen?→ Weisst du, aus welchem Land diese Früchte kommen? <p>Die Bilder werden im Verlauf der Einheit als visuelle Hilfsmittel immer wieder miteinbezogen und bleiben an der Tafel hängen bzw. am Smartboard eingeblendet.</p>	<p>→ Bilder von verschiedenen Früchten (UM1)</p>
<p>Vorlesegeschichte «Blick in die Obstplantage»</p> <p>In dieser Einheit besucht Fifu diverse regionale Fruchtarten in ihrem «Zuhause». Dadurch werden verschiedene Früchte vorgestellt und es wird aufgezeigt, wo sie wachsen und wann sie Saison haben. Die Geschichte wird den SuS vorgelesen.</p> <p>Anschliessend werden Fragen zum Text gestellt:</p> <ul style="list-style-type: none">→ Welche Früchte wachsen auf der Plantage?→ Welche Früchte waren in der Geschichte reif?→ Welche Früchte sind jetzt gerade reif und haben bei uns Saison?→ Zu welchen Jahreszeiten gibt es Früchte zu kaufen? <p>Es sind also nicht alle Früchte zur selben Zeit reif. Im Frühling haben andere Früchte Saison als im Herbst.</p>	<p>→ Vorlesegeschichte (UM2)</p>
<p>Einkaufsspiel</p> <p>Die SuS werden in 3er-Gruppen eingeteilt. Jede Gruppe erhält eine Jahreszeit zugeteilt.</p> <p>Welche Früchte haben zu dieser Jahreszeit Saison? In der Gruppe machen die SuS eine Einkaufsliste mit saisonalen Früchten. Sie halten ihre Ideen auf einem Plakat fest. Als Hilfestellung dürfen die Früchte an der Wandtafel mit einbezogen werden. Die Plakate werden anschliessend der Klasse präsentiert.</p>	<p>→ Plakate</p> <p>→ Saisontabellen</p>



Klimazonen kennenlernen

In der Vorlesegeschichte wird erwähnt, dass der Samichlaus im Winter Orangen und Mandarinen bringt. Wie ist das möglich?
In kleinen Gruppen diskutieren die SuS darüber.

→ Weltkarte mit Klimazonen (UM3)

In unseren Einkaufsläden gibt es viele Früchte, die es zu bestimmten Jahreszeiten oder sogar das ganze Jahr im Laden zu kaufen gibt. Sie wachsen aber nicht alle in der Schweiz bzw. haben nicht immer Saison bei uns. Das bedeutet, sie werden aus anderen Ländern in die Schweiz transportiert.

- Wo sind diese Länder?
- Warum wachsen da andere Früchte?
- Was ist da anders als bei uns?

Die Klasse betrachtet gemeinsam die Weltkarte, in der die Klimazonen (Tropen, Subtropen, Gemässigte Zone, Polare Zone) vereinfacht eingezeichnet sind.

Die LP erläutert kurz die unterschiedlichen Zonen.

- Polare Zone:
keine Jahreszeiten, Temperaturen meist unter 0 °C, Dauerfrostboden, Niederschlag meistens als Schnee
- Gemässigte Zone:
vier Jahreszeiten, gemässigte Temperaturen, mittlerer Niederschlag (als Regen und Schnee)
- Subtropen:
Hohe Temperaturen mit heissem Sommer und kühlem Winter, abwechselnd Regen- und Trockenzeiten, selten unter 0 °C
- Tropen:
Sehr heiss und feucht, jeden Tag Regen, keine Jahreszeiten

Gemeinsam wird überlegt und diskutiert, mit welchem Transportmittel die Früchte von so weit her zu uns gelangen könnten (Schiff, LKW, Zug, Flugzeug).



Abschluss, falls noch Zeit vorhanden ist

Als Abschluss der Einheit stellt die LP Behauptungen zu unterschiedlichen Früchten auf.

Stimmt die Behauptung, bleiben die SuS sitzen und zeigen den Daumen hoch. Ist die Behauptung falsch, stehen die SuS auf.

Mögliche Behauptungen:

- Äpfel und Birnen sind in der Schweiz im Sommer und im Herbst reif. (richtig)
 - Mandarinen wachsen in der Schweiz. (falsch)
 - Bananen kommen mit dem Schiff nach Europa. (richtig)
 - Erdbeeren haben im Sommer bei uns Saison. (richtig)
 - Im Winter gibt es nur importierte Früchte. (falsch, es gibt Lagerkiwi, Lageräpfel und Lagerbirnen)
 - Schnell verderbliche Früchte wie z. B. Mango werden zum Teil mit dem Flugzeug importiert. (richtig)
-





2.4 Lektionsplanung Praxis – Fruchtspiesschen

Inhalt	Benötigtes Material
Optionale Repetition Hygiene und Sicherheit am Arbeitsplatz Die LP bespricht mit den SuS das zugehörige Plakat.	→ Plakat P2
Einrichtung Arbeitsplatz Die Tische werden gereinigt und die Arbeitsplätze eingerichtet.	→ Plakat P3
Optionale Repetition Schneidetechniken Die Schneidetechniken werden mithilfe des Plakates im Plenum angeschaut, sodass bei der Zubereitung die korrekten Griffe angewendet werden.	→ Plakat P4
Zubereitung Die LP liest zusammen mit den SuS das Rezept im Arbeitsheft. Die LP teilt die Klasse in Gruppen von 3–5 SuS ein und verteilt die Materialien und Zutaten. Allenfalls kann es sinnvoll sein, jeder Gruppe eine einzelne Frucht zuzuweisen und die geschnittenen Früchte danach unter den Gruppen zu verteilen. Anschliessend wird gemeinsam gegessen.	→ Rezept im Arbeitsheft
Aufräumen und Abwaschen Die LP räumt mit den SuS zusammen auf. Den Abwasch übernimmt die LP. Falls genügend Zeit vorhanden ist, kann dies auch mit den SuS geschehen.	→ Plakat P5



Fruchtspiesschen

Benötigtes Material und Zutaten		
	Pro Arbeitsgruppe	Pro SuS
1 Schneidebrett		X
1 Rüstmesser		X
1 grosse Schüssel für die gewaschenen Früchte	X	
1 mittlere Schüssel für den Kompost	X	
Je 1 kleine Schüssel oder Teller pro Fruchtart für die geschnittenen Fruchtstücke	X	
ca. 125g saisonale Früchte		X
2 Holzspiesschen		X

Vorschläge für saisonales Gemüse

Im Frühling

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 1 Kiwi
- 1 Banane

Im Sommer

- 1 Apfel
- 1 Pfirsich
- 2 Aprikosen
- 2 Handvoll Erdbeeren

Im Herbst

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 2 Zwetschgen
- 2 Handvoll Trauben

Im Winter

- 1 Apfel
- 1 Birne
- 1 Kiwi
- 1 Orange



2.5 Hintergrundinformationen für Lehrpersonen

Wertgebende Inhaltsstoffe

Was wir als Früchte – oder auch Obst – bezeichnen, sind die essbaren Früchte oder die Samen von Bäumen und Sträuchern. Man unterscheidet sie von den Gemüsen dadurch, dass ihre Bäume und Sträucher mehrere Jahre oder gar Jahrzehnte alt werden, während die Gemüsepflanzen in der Regel einjährig kultiviert werden. Diese Unterscheidung ist nicht immer trennscharf: Ein Beispiel sind die Melonen, die einjährig kultiviert werden und aus dieser Sicht zum Gemüse (dem Fruchtgemüse) zählen.

Früchte bestehen zu mehr als 85 % aus Wasser und sind wichtige **Lieferanten von Vitaminen, Mineralstoffen, Nahrungsfasern und sekundären Pflanzenstoffen** (siehe unten). Jede Frucht hat ein etwas anderes Spektrum an wertvollen Inhaltsstoffen. Je **abwechslungsreicher** die Auswahl an verschiedenen Sorten, Farben und Zubereitungsarten (roh, gekocht) ist, desto besser wird der Körper mit der Vielfalt an gesunden Inhaltsstoffen versorgt.

Früchte enthalten eine Vielzahl an verschiedenen sekundären Pflanzenstoffen. Diese Stoffe geben Früchten ihre Farbe, prägen das Aroma sowie den Geruch. Sie schützen die Pflanze vor Fressfeinden und Krankheits-erregern und dienen als Lockmittel für bestäubende Insekten. Für die blaue Farbe z. B. von Trauben ist ein Flavanoid, ein bestimmter sekundärer Pflanzenstoff, zuständig. Je nach Farbe sind in den Früchten (und Gemüsen) andere sekundäre Pflanzenstoffe enthalten. Sekundäre Pflanzenstoffe sind auch für den Menschen bedeutend, da ihnen viele gesundheitsförderliche Wirkungen zugesprochen werden.

Mengenempfehlung

Pro Tag werden **fünf Portionen Früchte und Gemüse** empfohlen: zwei Portionen Früchte und drei Portionen Gemüse. Dabei ist eine Portion in etwa so gross wie eine Handvoll: Was in eine Kinderhand passt, ist eine Kinderportion. Mit zunehmendem Alter wachsen die Hände und damit auch die Portionsgrösse.

Tipp: Fünf Portionen klingt nach ganz schön viel. Dabei müssen die Portionen nicht getrennt voneinander gegessen werden. In Form von Fruchtspiesschen sind zwei Handvoll Früchte im Nu gegessen. Das Gleiche gilt für die Gemüsestängeli. Werden Früchte und Gemüse nämlich gerüstet und in mundgerechten Stücken angeboten, wird in der Regel deutlich mehr davon konsumiert, als wenn z. B. der Apfel als Ganzes daherkommt.

Früchte, ihre Saison und Herkunft

In den Schweizer Lebensmittelläden findet man das ganze Jahr über eine grosse Vielfalt an Früchten aus verschiedenen Herkunftsländern. Die vollen Regale lassen uns manchmal vergessen, dass die Vielfalt von Früchten im Verlauf der Jahreszeiten variiert. Ob wir Früchte aus heimischem Anbau im Regal finden, hängt von der Saison ab, also davon, zu welcher Jahreszeit die Früchte reif sind und geerntet werden können. Einige heimische Apfel- und Birnensorten sind zur Lagerung geeignet und können so auch nach der Erntezeit noch aus heimischem Anbau im Angebot sein.



 Der **Saisonkalender von EBENRAIN**, dem Zentrum für Landwirtschaft, Natur und Ernährung des Kantons Baselland, zeigt auf, wann welche Früchte in der Schweiz Erntezeit haben und ob und wann sie aus Lagerung in den Läden verfügbar sind.

Früchte aus dem Ausland

Ausserhalb der heimischen Saison werden Früchte derselben Art oft aus anderen Regionen der Welt importiert. **Auch importierte Früchte haben eine bestimmte Saison**, je nachdem, wo sie angebaut werden. Aus Südeuropa importierte Orangen werden beispielsweise in den Wintermonaten, etwa von November bis April, geerntet. Äpfel, die aus Neuseeland importiert werden, haben in den Frühlingsmonaten Saison.

Importierte Früchte aus europäischen Ländern werden meist per LKW transportiert (vereinzelt auch mit dem Zug). Früchte aus Übersee, seien dies exotische Früchte aus warmen, tropischen und subtropischen Ländern (z. B. Bananen aus Kolumbien, Papaya aus Brasilien oder Ananas aus Costa Rica) oder Früchte, die unsere heimischen Früchte ausserhalb der hiesigen Saison ersetzen (z. B. Äpfel aus Neuseeland oder Birnen aus Südafrika), werden meist **mit dem Schiff in Kühlcontainern nach Europa** transportiert. **Mit dem Flugzeug kommen nur noch wenige, leicht verderbliche Früchte zu uns**, z. B. Passionsfrüchte, Mangos, Ananas oder Trauben.

Welche Rolle spielen die Saisonalität und Regionalität in der Umweltbelastung von Früchten?

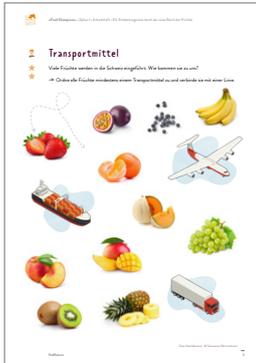
Aus Sicht der Umweltbelastung, die auf dem Lebensweg einer Frucht vom Anbau bis auf den Teller entsteht, spielt es eine untergeordnete Rolle, von wie weit her die Früchte zu uns transportiert werden. Beim Transport **ist nicht die Transportdistanz, sondern das Transportmittel entscheidend**. Während Schiff und Lastwagen einen kleinen Teil zur gesamten Umweltbelastung beitragen (Lastwagentransporte sind dabei hinsichtlich der Emission von Treibhausgasen umweltschädlicher als Schiffstransporte), fällt das Flugzeug als Transportmittel besonders stark ins Gewicht. **Gewisse Detailhändler verzichten daher ganz auf Flugtransporte für Früchte und Gemüse, andere kennzeichnen sie mit «by air»**. Biologisch produzierte Früchte aus dem Ausland, die das Schweizer Label «Bio Knospe» tragen, werden nie mit dem Flugzeug transportiert.

Abgesehen von den besonders umweltschädlichen Flugtransporten ist für die Gesamtumweltbelastung durch Früchte die Art und Weise, wie sie angebaut werden, bedeutsamer als der Transport. **Früchte aus intensiver, konventioneller Landwirtschaft werden oft mit einem hohen Einsatz von chemischen Pestiziden und Kunstdüngern produziert**. Dies hat negative Auswirkungen auf den Boden und die Biodiversität. Biologisch produzierte Lebensmittel haben in der Regel weniger negative Umweltauswirkungen im Vergleich zu konventionell produzierten Lebensmitteln. Die Produktionssysteme sind extensiver, naturnaher, fördern die Bodenfruchtbarkeit und schützen die Biodiversität.

Am besten in Sachen Umweltbelastung schneiden generell **heimische Früchte ab, die saisonal konsumiert werden**. Ausserhalb der Saison sind gelagerte Früchte aus lokaler Produktion gegenüber Importen aus Übersee im Allgemeinen vorzuziehen, auch wenn die Lagerung der Früchte in Kühlräumen auch Energie braucht und – je nach verwendetem Strommix – Treibhausgasemissionen verursacht.



2.6 Lösungen Arbeitsheft «Food Champions»

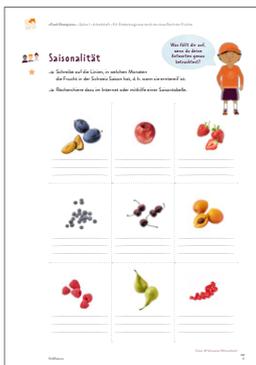


Transportmittel

Lastwagen: Pfirsiche, Trauben, Erdbeeren, Mandarinen, Heidelbeeren, Melonen, Kiwis, Orangen (alle überwiegend)

Schiff: Bananen (überwiegend), Trauben, Erdbeeren, Mandarinen, Heidelbeeren, Melonen, Kiwi, Orangen, Mangos, Ananas (seltener)

Flugzeug: Mangos, Ananas, Passionsfrucht (überwiegend), Trauben (selten)



Saisonalität

Zwetschge: Mitte Juli bis Mitte Oktober

Apfel: Mitte Juli bis Oktober

Erdbeere: Juni bis August

Heidelbeere: Juli bis September

Kirsche: Mitte Juni bis Mitte August

Aprikose: Mitte Juni bis September

Himbeere: Mitte Juni bis Oktober

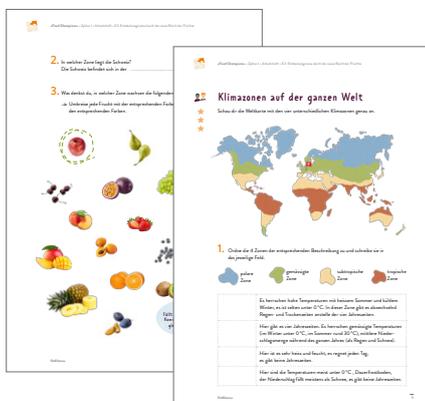
Birne: Mitte Juli bis Oktober

Johannisbeere: Mitte Juni bis August

Von November bis Mai gibt es keine Schweizer Früchte aus der Freilandkultur.



Aus der polaren Zone kommen keine Früchte.



Klimazonen auf der ganzen Welt

1. Subtropische Zone
2. Gemässigte Zone
3. Tropische Zone
4. Polare Zone

Die Schweiz befindet sich in der **gemässigten Zone**.

Gemässigte Zone: Apfel, Birne, Himbeere, Heidelbeere, Kirsche, Kiwi, Erdbeere, Zwetschge, Aprikose, Pfirsich, Traube

Subtropische Zone: Pfirsich, Orange, Mandarine, Melone, Kiwi, Traube

Tropische Zone: Passionsfrucht, Ananas, Mango, Banane



2.7 Ergänzende Unterrichtsideen

Die Einheit «Entdeckungsreise durch das süsse Reich der Früchte» kann nach Belieben ergänzt werden.

Weitere Ideen

Im **Einkaufsladen «Schweizer Früchte» suchen** und notieren (als Hausaufgabe oder während Schulzeit als Gruppenarbeit)

Als Variante alle Länder aufschreiben, **woher die Früchte im Lebensmittelgeschäft stammen**. Anschliessend im Unterricht besprechen und vergleichen (z. B. Fähnchen auf den Globus stecken, auf Weltkarte einzeichnen usw.)

Wer bin ich? Die SuS schreiben je eine Frucht auf einen Post-it-Zettel und kleben ihn jemandem aus ihrer Gruppe auf die Stirn. Mit Ja/Nein-Fragen müssen nun alle herausfinden, welche Frucht sie sind.

 **Warum sind Bienen wichtig?** Die Karte aus dem **Kartenset Nachhaltige Ernährung** bearbeiten und die Wichtigkeit der Bienen in Bezug auf die Entstehung von Früchten thematisieren.

Vertiefungslektionen

Unterrichtsvorschläge der Schweizerischen Gesellschaft für Ernährung SGE zur Ernährungsscheibe – Thema Gemüse und Früchte:

 **Unterrichtsvorschläge** zur Schweizer Ernährungsscheibe Zyklus 1

 **Arbeitsblätter** zur Schweizer Ernährungsscheibe Zyklus 1

 Unterrichtsmaterial **5 am Tag**

 Unterrichtsmaterial **Pommyversum** (Swissfruit)

Exkursionen

Zur **Obstbäuerin oder zum Obstbauern** in der Region

Den **regionalen Wochenmarkt** besuchen

Anschlussprojekte

 **Schweizer Früchte – Obstgarten**

 **Schweizer Früchte – Pausenapfelaktion**

 **Schweizer Früchte – Apfelsaft auf Schulreise**



Unterrichtsmaterial

Als Ergänzung stehen einsatzfertige Vorlagen zur Verfügung.

Inhalt

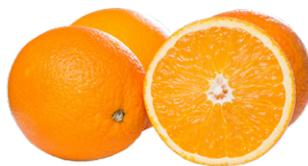
UM1 **Zeigebilder**
Bildkarten von verschiedenen Früchten

UM2 **Vorlesegeschichte**
«Blick in die Obstplantage»

UM3 **Zeigebild**
Klimazonen-Weltkarte



UM1 Bildkarten von verschiedenen Früchten







UM2 «Blick in die Obstplantage»

Glücklich und zufrieden und mit schwerem Rucksack ist Fifu auf dem Nachhauseweg. Gerade war er noch beim Gemüsebauern Beni und hat viel gelernt über den Anbau von verschiedenen Gemüsearten. Er hatte sich bisher nie gefragt, was denn auf den Feldern überhaupt alles wächst. Jetzt fällt ihm auf, dass er jeden Tag an einem Feld voller süsser Erdbeeren vorbeigeht.

Doch was ist denn das? Fifu bleibt verdutzt stehen. Da stiehlt doch tatsächlich ein Mädchen Beeren vom Feld! Gerade möchte er drauflosschimpfen, da kommt ihm in den Sinn, dass er ja kurz zuvor auch einfach eine Gurke vom Feld stehlen wollte ... So geht Fifu zu diesem Mädchen hin und erklärt ihr höflich: «Hoi, ich bin Fifu. Ich habe gerade beobachtet, wie du eine Erdbeere in deinen Korb gepackt hast! Leider darfst du nicht einfach Beeren vom Feld nehmen. Da vorne ist ein Verkaufsstand. Da kannst du Erdbeeren kaufen. Schliesslich hat die Bäuerin oder der Bauer viel Arbeit in den Anbau und die Pflege reingesteckt und braucht die Einnahmen zum Leben.»

«Hoi Fifu, ich bin Malina. Nett, dass du mich darauf hinweist. Aber hast du denn das Schild da nicht gesehen? Da steht ganz gross darauf: ERDBEEREN ZUM SELBERPFLÜCKEN!» Fifu ist die Angelegenheit jetzt etwas peinlich. Warum ist er nicht einfach vorbeigegangen und hat den Mund gehalten?

«Oh, das habe ich tatsächlich nicht gesehen. Da dürfen einfach alle Erdbeeren pflücken, auch ich? Das ist ja nett.» Zack – schon ist eine Erdbeere in seinem Mund verschwunden. Ganz so wie Fifu das versteht, ist es dann doch nicht. «Weisst du, **die Erdbeersaison auf dem offenen Feld hat im Juni begonnen und ist bald zu Ende. Im August gibt es nur noch einzelne Erdbeeren.** Natürlich musst du die selbst gepflückten Erdbeeren auch bezahlen, aber im Gegenzug bekommst du nur die besten Erdbeeren frisch vom Feld. Bei dieser Hitze verderben gepflückte reife Erdbeeren nämlich schnell.» Malina scheint sich da gut auszukennen. Fifu schaut etwas misstrauisch. Aus reiner Neugierde fragt er gleich weiter: «Das ist seltsam. Die Erdbeersaison dauert nur drei Monate von Juni bis August? In meinem Osternest im April hatte ich aber bereits Erdbeeren. Hat die etwa der Osterhase hineingezaubert?» Malina kichert: «Nein, bestimmt nicht! Die Erdbeeren hat der Osterhase **aus einem Gewächshaus oder aus dem warmen Ausland geholt**, z. B. aus Spanien, Italien oder Ägypten. Auch Heidelbeeren und Himbeeren haben bei uns im Sommer Saison. Während der übrigen





Jahreszeiten kommen sie von weit her.» «Das kann ich nicht glauben! Die wären doch schon längst verfault, wenn sie mit dem Traktor bis hierher gebracht würden ...?!» «Hahaha, du bist lustig! Die kommen doch nicht mit dem Traktor! **Je nach Frucht kommen sie mit dem Schiff, mit dem Zug oder sogar mit dem Flugzeug zu uns!**» Fifu kommt aus dem Staunen gar nicht mehr raus. «Und was ist mit den Äpfeln? Jetten die auch um die halbe Welt?» «Nein, nein. **Die meisten Äpfel wachsen hier auf den Bäumen.** Gleich da hinten hat es welche! Siehst du sie rot zwischen den Ästen leuchten? Die Apfelsaison hat gerade begonnen und bis Ende Herbst sind dann alle Sorten reif. Äpfel und Birnen kann man gut im Keller lagern, damit man sie auch über die Wintermonate noch geniessen kann.»

«Und was wächst auf diesen Bäumen daneben? Ich sehe gar nichts zwischen den Blättern?» «Da hinten sind Kirschbäume. **Die Früchte waren aber im Juni schon reif. Auch die Aprikosensaison ist langsam vorbei.** Nun gibt es noch reichlich Zwetschgen zu sammeln und auf die süssen Trauben im Herbst freue ich mich am meisten! Mmmmmh!» Malina reibt sich den Bauch. Bei diesem Gedanken läuft ihr das Wasser im Mund zusammen. Sie nimmt ihren Korb und geht langsam zu den Obstbäumen weiter. «Hey, komm doch mit! Du kannst mir helfen mit den Zwetschgen!» Fifu findet es langsam etwas eigenartig, dass Malina hier von Baum zu Baum spaziert und sich überall bedient! «Die Tafel ist aber doch nur für die Erdbeeren bestimmt? Darfst du dich an allen Bäumen und Sträuchern einfach so bedienen?! Und warum weisst du überhaupt so viel über Früchte?», fragt er sie.

Malina sitzt inzwischen auf dem halbgrossen Zwetschgenbaum und schaut amüsiert runter: «Weisst du, diese Fruchtplantage gehört meiner Oma. Ich helfe ihr gerne in den Sommerferien. Sie hat mir ganz viel beigebracht und ist ein echter Profi! Bei ihr wachsen die besten Früchte überhaupt! Komm hoch, dann darfst du ein paar frische Zwetschgen in deinen Rucksack pflücken.» «Das ist sehr nett, aber mein Rucksack ist bereits voll mit Gemüse! Ich komme ganz bestimmt bald wieder bei deiner Oma vorbei! Jetzt, wo ich weiss, welche Früchte im August reif sind. Bald beginnt die Schule wieder. Dann mache ich für meine Freunde und Freundinnen jeden Tag ein Fruchtspiessli zum Znüni! So macht der Schulbeginn gleich doppelt Freude. Kannst du mir bitte noch sagen, ob die Bananen und Ananas auch schon reif sind? Die gehören für mich auf jedes gute Fruchtspiessli!» «**Für Ananasstauden und Bananenbäume ist es bei uns viel zu kalt! Die kommen das ganze Jahr aus tropischen Ländern.**» Aha! Jetzt weiss Fifu auch, weshalb der Samichlaus im Dezember frische Mandarinen und Orangen bringt, obwohl im Winter die meisten Bäume kahl sind ...

Weisst du es auch?



UM3 Klimazonen-Weltkarte

