Anzuchttöpfe aus Papier

Basteln für die ganze Familie

Wer kann mitmachen?	Kinder ab 6 Jahren, Kinder mit ihren Eltern oder Großeltern
Wo kann ich das machen?	im Garten, zu Hause, auf dem Balkon
Wie lange dauert das?	Circa. 10 Minuten, so lange du möchtest, …

Worum geht's?

Draußen ist es endlich hell und warm! Jetzt ist die Zeit, um Kräuter und Gemüse vorzuziehen!

Nicht immer haben wir Blumentöpfe und Anzuchthäuser im Haus. Dabei lassen sich Anzuchttöpfe für die Aussaat aus altem Zeitungpapier schnell selbst machen. Sie sind sehr praktisch, da man die Keimlinge nicht umpflanzen muss, sondern man kann sie direkt mit dem Behälter auspflanzen (Tipp: den Boden vorher etwas einreißen).

Haben wir eure Neugierde geweckt? Dann schaut weiter unten nach, was ihr braucht um Anzuchttöpfe aus Papier zu basteln.

Bevor ihr anfangt, überlegt euch erst einmal, was ihr gerne aussäen möchtet. Lest euch genau durch, in welchen Monaten die Samen vorgezogen werden sollten.

Beispiel Kresse

Sie gedeiht im Freiland als auch im Haus auf der Fensterbank. Im Haus ist die Kresse schon nach wenigen Tagen erntereif. Im Garten dauert es etwas länger.

Sie schmeckt auf dem Brot, im Quark oder Salat. Auch Suppe kann man aus Kresse machen. Was macht ihr am liebsten mit Kresse?

Was brauche ich?

Zeitungspapier, kleine Flasche oder Rundholz, Schere, biol. abbaubares Klebeband oder ein Stück Schnur, Lineal, Stift, Anzuchterde und Kressesamen oder andere Samen.

Wie mache ich das genau?

1. Wir schneiden mit der Schere einen ca. 10 cm breiten Streifen aus der Zeitung.

2. Jetzt nehmen wir die Kleine Flasche oder das Rundholz und rollen den Papierstreifen auf. Achtet darauf, dass unten Papier für den Boden übersteht.

3. Um die Rolle zusammenzuhalten kleben wir das Ende mit einem kleinen Stück Klebeband fest. Man kann auch ein Stückschnur um die Rolle binden und verknoten

4. Den Boden falten wir unter der Flasche zusammen…

5. … und klopfen ihn mit der Flasche auf den Tisch. Bis er fest wird und stehen bleibt.

6. Wir entfernen die kleine Flasche und haben einen selbstgebastelten Auszuchttopf.

7. Den Topf befüllen wir mit Erde. Denk daran die Erde fest anzudrücken.

8. Jetzt verteilen wir die Kresse-Samen darauf. Ihr könnt auch andere Kräutersamen wie Petersilie, Schnittlauch, etc. nehmen. Auch Gemüsesamen wie Tomaten, Gurken, Radieschen kann man verwenden.

9. Damit die Samen gut keimen werden sie täglich mit Wasser besprüht oder vorsichtig gegossen.

10. Um unsere Samen beim Keimen zu unterstützen und die Erde feucht zu halten, können wir ihnen noch ein kleines Gewächshaus bauen.

11. Dafür kann ein Einmachglas oder ein Marmeladenglas verwendet werden. Bitte denk daran es auch zu lüften. Am besten legt man ein kleines Stück Holz unter das Glas, damit die Keimlinge genügend Luft bekommen.

Wir würden uns sehr freuen, wenn ihr uns Bilder von eurem Projekt zusendet an: bne@nabu-muensterland.de

Wenn ihr uns die Erlaubnis gebt, veröffentlichen wir eine Auswahl eurer Fotos auf www.nabu-muensterland.de

Viel Spaß beim Nachbasteln!

Euer NABU-Münsterland-Team

Fotos: J. Luig-Beilmann

Weitere Infos: https://www.plantopedia.de/aussaatkalender/, https://aussaatkalender.com/

Gefördert durch

Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen

Saisonkalender

Heimisches Obst und Salat

Gut für Natur und Umwelt sind saisonale Bio-Lebensmittel, die möglichst kurze Wege zurückgelegt haben. Lange Transportwege verbrauchen viel Energie und belasten das Klima, vor allem bei Flugware.

In der Praxis werden große Mengen an Obst und Gemüse importiert, darunter viele Sorten, die auch in Deutschland angebaut werden können: Nur 37 Prozent des Gemüses und 20 Prozent des Obstes (ohne Zitrusfrüchte) kommen noch aus heimischem Anbau, während es bei der Fleischproduktion eine Überproduktion gibt.

Im Gegensatz zu anderen Lebensmitteln muss bei Obst und Gemüse das Herkunftsland angegeben werden. Regionale Kennzeichnungen sind aber freiwillig. Achten Sie darauf, was in Ihrem Supermarkt oder am Marktstand „regional“ bedeutet. Der Begriff ist gesetzlich nicht geschützt und kann lokal bis ganz Deutschland meinen. Am besten für die Umwelt sind Bio-Produkte aus der eigenen Umgebung.

Unser Kalender zeigt Ihnen, wann Obst und Gemüse aus heimischem Anbau Saison hat.

Obst	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Äpfel	≡	≡	≡	≡	≡			✳	✳	✳	≡	≡
Aprikosen							✳	✳				
Birnen	≡							✳	✳	≡	≡	≡
Brombeeren								✳	✳	✳		
Erdbeeren					✳	✳	✳	✳	✳			
Heidelbeeren							✳	✳				
Himbeeren						✳	✳	✳				
Johannisbeeren						✳	✳	✳				
Kirschen (süß)						✳	✳	✳				
Mirabellen							✳	✳				
Pfirsiche							✳	✳				
Pflaumen								✳	✳			
Quitten										✳	✳	
Stachelbeere							✳	✳	✳			
Tafeltrauben									✳	✳	✳	

Salat	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Eisbergsalat					✳	✳	✳	✳	✳	✳		
Endiviensalat					✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	
Feldsalat	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳
Kopf- & Blattsalat			✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	
Radicchio						✳	✳	✳	✳	✳	✳	
Romanasalat					✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	
Rucola (Rauke)				✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	✳	

✳ Freilandprodukte, unbeheiztes Gewächshaus oder „geschützter Anbau“ (Abdeckung mit Folie oder Flies, unbeheizt)

≡ Lagerware

beheiztes Gewächshaus

www.NABU.de/lebensmittel

© 2015, NABU-Bundesverband, 1. Auflage 08/2015, Naturschutzbund Deutschland (NABU) e.V., Charitéstraße 3, 10117 Berlin, www.NABU.de; Text: Katharina Istel; Redaktion: Jasmin Singgih; Gestaltung: construktiv GmbH; Art-Nr.-Nr. 4060

Saisonkalender

Heimisches Gemüse

GEMÜSE	JAN	FEB	MÄRZ	APRIL	MAI	JUNI	JULI	AUG	SEP	OKT	NOV	DEZ
Blumenkohl				☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Bohnen							☼	☼	☼	☼		
Brokkoli					☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Champignons*	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼
Chinakohl	≡	≡	≡	≡	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Erbsen						☼	☼	☼	☼	☼		
Fenchel (Knollen-)						☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Grünkohl	☼	≡								☼	☼	☼
Gurke (Salat-)		🏠	🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠		
Kartoffeln	≡	≡	≡	≡	≡	≡☼	≡☼	≡☼	≡☼	≡☼	≡☼	≡
Kohlrabi					☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Kürbis	≡	≡	≡						☼	☼	☼	≡
Mangold						☼	☼	☼	☼	☼		
Möhren	≡	≡	≡	≡	≡	≡☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Pastinaken	≡	≡	≡	≡					☼	☼	☼	≡
Radieschen				☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Rettich	≡	≡	≡	≡	≡☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Rhabarber				☼	☼	☼	☼					
Rosenkohl	≡☼	≡☼	≡							☼	☼	☼
Rote Beete/Rüben	≡	≡	≡	≡	≡	☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Rotkohl	≡	≡	≡	≡	≡	≡☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Sellerie (Stauden-)					☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Sellerie (Knollen-)	≡	≡	≡	≡	≡	≡	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Spargel				☼	☼	☼						
Spinat				☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	
Spitzkohl	≡	≡			☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Tomaten			🏠	🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	☼🏠	🏠	
Weißkohl	≡	≡	≡	≡	≡☼	≡☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Wirsingkohl	≡	≡	≡	≡	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	≡
Zucchini						☼	☼	☼	☼	☼		
Zuckermais								☼	☼	☼		
Zwiebeln (Gemüse-)	≡	≡	≡	≡	≡	≡☼	☼	☼	☼	☼	≡	≡
Zwiebeln (Lauch-)				☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	☼	

Paprika und Auberginen werden nur in sehr geringen Mengen in Deutschland angebaut. Bis es ein „heimisches Gemüse“ wird, dauert es aber noch etwas.
* Mobile Pilze: Immer mehr Champignons werden erst kurz vor der Ernte über die Grenze gefahren und sind juristisch dennoch „deutsche“ Speisepilze.

www.NABU.de/lebensmittel

© 2015, NABU-Bundesverband, 1. Auflage 08/2015, Naturschutzbund Deutschland (NABU) e.V., Charitéstraße 3, 10117 Berlin, www.NABU.de; Text: Katharina Istel; Redaktion: Jasmin Singgih; Gestaltung: construktiv GmbH; Art-Nr.-Nr. 4060