



## Geht den Kindern einen Garten! – „Das essbare, bunte Kinderzimmer“



Das Säen, Wachsen, Ernten und Verkochen von Früchten, sowie das ständige Beobachten von natürlichen Abläufen unter freiem Himmel entspricht dem Neugierverhalten unserer Kinder. Gärtnern fördert analytisches Denken, das Verantwortungsgefühl und unterstützt, durch das gemeinsame Tun mit anderen, soziale Kompetenzen.

In einer Welt der Digitalisierung sind bewusste Umwelt- und Naturerfahrungen, sowie das Wissen um Pflanzen, ihre Heilkraft und ihr Wachstum, von unschätzbarem Wert!

Gärtnern mit dem Kreislauf der Natur gepaart mit dem Wissen unserer Vorfahren erspart viel Arbeit, denn die Pflanzen unterstützen sich durch Gärtnern in „Mischkultur“ gegenseitig.

**TIPP 1:** *So wird etwa durch das Stecken von Knoblauchzehen zwischen den Kulturpflanzen (Nutz- oder Zierpflanzen) der Befall von Raupen und Schnecken eingedämmt.*



Dieses „Essbare, bunte Kinderzimmer“ vor der Kindergartentür gehört zum Kindergartenablauf dazu, ist pflegeleicht und bietet Pflanze, Tier und Mensch die idealen Bedingungen zum miteinander Wachsen. Im Idealfall wird ein Teil des Kindergarten-Gartens zum essbaren, ökologischen Paradies. Sollte dies nicht möglich sein, kann man aber durchaus mit der Bepflanzung von Hochbeeten beginnen.



Pflanzen vorziehen, ins Freiland setzen, beernten und in heilende Cremes und köstliche Speisen verwandeln, sowie das eigene gentechnikfreie Saatgut gewinnen, das sind die Stärken eines eigenen Kindergarten-Gartens!

**TIPP 2:**

**Im Früh-Frühjahr ist die Zeit der Pflanzen-Vorzucht.** Während die Samen von Tomaten, Paprika und Co schon im Februar in die Erde kommen (Indoor in Bechern), werden Zucchini-, Kürbis- und Gurkensamen bis Ende März/ Anfang April in Vorzuchtbehältnisse gesät.

Die Erfahrung zeigt, dass es durchaus Sinn macht sich bezüglich des „richtigen Zeitpunktes“ am Mondkalender bzw. dem Aussaatkalender nach Maria Thun zu orientieren.





© Alle Fotos: Sandra Peham

## TIPP 3:

*Als Vorbeugung gegen verschiedene Krankheiten und Pilzen bei Tomaten und Paprika kommt das Saatgut vor dem Säen für ca. 10 Stunden in Knoblauchbeize (10 dag frischer Knoblauch kommt für 1 Stunde in 1l lauwarmes Wasser, dann die Beize abseihen und verwenden).*

## Welche Bildungsbereiche wurden berührt?

Ästhetik und Gestaltung

Bewegung & Gesundheit

Emotionen und soziale Beziehungen

Ernährung



Ethik und Gesellschaft

Natur und Technik

Sprache und Kommunikation

