

## **Unterrichtsmaterial zum Thema Erhaltung der Biodiversität**

**Titel:** Innerartliche Vielfalt – alte Kartoffelsorten

**Autor/in:** Nina-Sophie Riesner, Studentin der Universität Flensburg

**Stufe:** Primarstufe

**Art des Materials:** Alte Kartoffelsorten kochen und schmecken mit Hilfe eines Arbeitsblattes

anschließend Fragen an die Kinder und Lehrermaterial zum Thema

**Ziel:** positives Denken, handlungsorientiertes und aktives Lernen, Entwicklung eines Bewusstseins für den Kartoffelgeschmack und den vielseitigen Gebrauch der Kartoffel

# **Innerartliche Vielfalt – alte Kartoffelsorten** **(Lehrermaterial)**

Bei dieser Unterrichtseinheit sollen die Schüler der Primarstufe verschiedene alte Kartoffelsorten kennen und schmecken lernen. Dabei ist es wichtig, dass die Schüler verstehen, woher Kartoffeln kommen und, dass sie durchaus gut schmecken und gesund sind.

Im Unterricht ist das Kochen von Kartoffeln geplant. Hierfür sollte der Lehrer vier unterschiedliche alte Kartoffelsorten, die in seinem Land zu finden sind, besorgen.

→ Beispiele für diese Sorten befinden sich im Anhang

## **Ablauf:**

Der Lehrer erzählt den Kindern etwas über die alten Kartoffelsorten, macht ihnen deutlich woher Kartoffeln stammen und warum es genau diese Sorten der Kartoffeln kaum noch im Land gibt.

→ Text und Bild: „Die Kartoffelpflanze“ dazu im Anhang

Danach gibt der Lehrer die Arbeitsanweisungen und hilft den Kindern beim Präparieren und Kochen der Kartoffeln. Der Lehrer sollte deutlich machen, dass er das Abgießen der Kartoffel und auch das Schälen übernimmt oder dies nur in seiner Anwesenheit geschehen sollte.

→ Arbeitsblatt „Kartoffeln kochen“

Während des Kochvorgangs sollen die Schüler die Kartoffel ihrer Gruppe malen und den Namen der Kartoffel dazu schreiben.

Am Ende sollte jeder der Schüler seine Kartoffelsorte vorstellen und sagen, was ihm an ihr besonders gut geschmeckt oder gefallen hat. Der Lehrer sollte auch darauf eingehen und fragen, was alles aus Kartoffeln gemacht oder wozu sie gegessen werden können.

→ Fragerunde: Wie haben sie geschmeckt und wonach? Welche Kartoffelsorte schmeckt am besten? Was wäre, wenn es z.B. nur noch Nudel und Reis gibt?

## **Weitere Anregungen:**

-Langzeitprojekt: Im Schulgarten eigene alte Kartoffelsorten anpflanzen und dokumentieren was passiert.

# Kartoffeln kochen

## Materialien:



Kartoffeln  
potatoes



Kochtopf  
pot



Messer  
knife



Salz  
salt



Wasser  
water



Herd  
cooker

## Arbeitsanweisungen 1:

1. Sieh dir die Kartoffel an. Was fällt dir auf?
2. Schneide die Kartoffel durch. Was siehst du?
3. Schäle die Kartoffel und schneide sie in kleinere Stücke.
4. Tue die Kartoffeln in den Topf und gib Wasser und Salz hinzu.
5. Stelle den Topf auf den Herd und schalte ihn ein.
6. Lasse die Kartoffeln so lange kochen bis sie weich sind.
7. Male nun, während die Kartoffeln kochen, ein Bild deiner Kartoffel und beschrifte es mit dem Kartoffelnamen.
8. Kontrolliere zwischendurch die Festigkeit der Kartoffeln, indem du mit dem Messer in die Kartoffel stichst.
9. Gieße das Wasser ab, wenn sie weich genug sind. Bitte deinen Lehrer dabei um Hilfe!
10. Lass die Kartoffeln etwas auskühlen.
11. Probiere die Kartoffeln. Wie schmecken sie?

# ANHANG

## Alte Kartoffelsorten verschiedener Länder

<b>Land</b>	<b>Kartoffelname</b>
Bangladesh	Lal Shil
Belgien	Reina, Nadia
Bolivien	Waycha
Chile	Uach
Deutschland	Bamberger Hörnchen, Desiree, Blaue Schweden
Dänemark	Aeggebloome, Asparges
Finnland	Puikula
Frankreich	Belle de Fontenay, Bleue de la Manche, La Ratte
Georgien	Cerni Kartoffeli
Großbritannien	British Queen , Golden Wonder, Red Duke of York
Irland	Skerry Blue
Island	Raudar Islenskar
Italien	Blaue Ludiano, Patate Verrayes
Japan	Tarumae
Lappland	Puikula
Niederlande	Bintje, Record
Peru	Puca Quitsch, Peru Azul, Chasca Mallco, CCanchilli Malleo, Alcca Yana Imilla, Vitelotte, q`achun waqachi, Lima, Solanum andigana, Yuraq Compis, Ccompis, Cusoï Peru
Polen	Krokus, Pilica
Schottland	Arran Victory, Highland Burgundy Red
Schweden	Amanda
Schweiz	Pfavi, Fläckler, Safier
Tschechien	Kerkovske rohlicky, Valfi
Ungarn	Majus kiraly, Hopehely

# Herkunft und Anbau der Kartoffel

## **(Lehrerinformation)**

Heute gehören Kartoffeln bei uns mit zu den am meisten gegessenen Nahrungsmitteln. Das war nicht immer so, denn die Kartoffel stammt ursprünglich aus Südamerika.

Vor mehr als 2.000 Jahren sollen die Inkas in den Anden Südamerikas entdeckt haben, dass die Kartoffelknolle essbar, bekömmlich und sättigend ist. Den europäischen Entdeckern waren Gold und Silber wichtiger als Kartoffeln. Und so kamen die ersten Kartoffeln erst vor etwa 400 Jahren, 100 Jahre nach der Entdeckung des neuen Kontinents, nach Europa.

Die Kartoffelpflanzen wurden zunächst als Zierpflanze angesehen. Erst später entdeckte man in Spanien und Italien, dass die unter der Erde wachsenden Knollen wohlschmeckend sind. In Deutschland erkannte man vor etwa 300 Jahren den Wert der Kartoffel: Die Knolle konnte als „Armeleuteessen“ dazu beitragen, viele Menschen satt zu machen und lieferte lebens- notwendige Nährstoffe. Das war in Zeiten, in denen es immer wieder Hungersnöte gab, besonders wichtig. Heute wird die Kartoffel überall als wertvolles Lebensmittel geschätzt.

Der Anbau der Kartoffel beginnt Mitte April. Dann werden die Knollen in die Erde gesetzt - die so genannten Mutterknollen. Die bilden Triebe, aus denen später die Kartoffelpflanzen werden. Nach etwa vier Wochen haben sich die Triebe hochgearbeitet:

Sie durchstoßen den Boden und kommen an die Oberfläche. Jetzt wachsen die Kartoffelpflanzen ziemlich schnell - sie können einen Meter hoch werden. Zuerst bekommen sie Blüten und später Beeren, in denen Kartoffelsamen sind. Doch Vorsicht! Was hier heranwächst ist giftig!

Also geht es wieder runter in den Boden. Hier unten sprießen aus der Mutterknolle die sogenannten Ausläufer. Aus denen entwickeln sich bis zu 15 neue Kartoffeln.

Dieses Wachstum kostet die Mutterknolle ihre ganze Energie - sie wird dunkel, schrumpelt zusammen und stirbt ab.

Etwa im September verwelken die Kartoffelpflanzen. Das ist das Zeichen dafür, dass die Kartoffeln im Boden reif sind und geerntet werden können - wenn alles gut gegangen ist.

Die alten Kartoffelsorten werden heute kaum noch angebaut. Der Grund dafür ist, dass sie sehr viel Wasser brauchen, sehr anfällig für Käfer und Krankheiten sind und kaum Ertrag bringen. Für die heutige Wirtschaft sind ertragreiche Kartoffeln sehr wichtig, da viele Lebensmittel und medizinische Produkte aus ihnen gewonnen werden. Aus diesem Grund werden nur noch neue ertragreiche Kartoffelsorten von Bauern und Industrien angebaut.

# Die Kartoffelpflanze

