GemüseAckerdemie

Warum nicht Urlaub auf dem Acker machen?

Lassen Sie sich von Ihrem Kind unseren Schulgarten zeigen und unterstützen Sie bei der Pflege in der Ferienzeit.

Sie erhalten von uns alle notwendigen Informationen zum Ackern. Es ist keinerlei Vorwissen notwendig!

Urlaubsreif?

Dann schreiben Sie uns per Rückmeldekarte Ihren Wunschtermin!
Auf der Schulhomepage stellen wir die fertige „Buchungsliste“ ab 18.~~7~~. in den internen Bereich.

A. Meltendorf + T. Steinmeier

Trage hier deinen Wunschtermin mit Datum und Uhrzeit in den Ferien ein!

Datum/Zeitraum _____

Uhrzeit _____

Name _____

Name meines Kindes _____

Email _____

Für weitere Absprachen werden sich die Lehrer*innen oder Erzieher*innen bei dir melden. Deine Daten werden vertraulich behandelt, die Email-Adresse nutzen wir nur, um dir Tipps zur AckerPflege zukommen zu lassen.

Liebe Ackerfreunde,

schön, dass ihr Urlaub auf dem Acker machen wollt!

Grundschule KLIPPHAUSEN

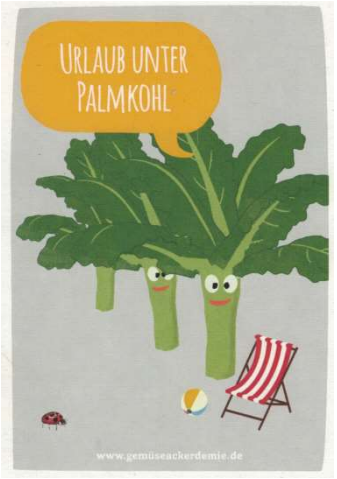
GemüseAckerdemie

<u>Folgende Dinge sind zu beachten:</u>

Ackern im Schulgarten ist zu den Öffnungszeiten des Horts möglich (8.00-17.00 Uhr).

Ausgewählte Gartengeräte liegen hinter dem Schulgartenhaus bereit.

Es ist eine private Tätigkeit mit privatem Versicherungsschutz.



<u>Wichtige Ackertätigkeiten:</u>

- **Unkraut jäten** (Unkraut in die Tonne hinter Schulgartenhaus) – auch die Wege!
- Festen Boden **auflockern**.
- Nur dann **gießen**, wenn Pflanzen ihre Blätter hängen lassen – nur an Wurzeln, nicht auf Blätter!
- Eure Mühe soll belohnt werden! Alles **ernten**, was reif ist – nur so viel, dass der Nächste auch Freude am Ernten hat!
- Schädlinge gesichtet? Kartoffelkäfer absammeln und entsorgen. Bitte **keine** mitgebrachte **Chemie** verwenden! Sondern informiert uns!

Viel Spaß!

angelika.meltendorf@gsk.lernsax.de; Tine.Steinmeier@gmx.de

Gemüse kennt keine Ferien!

DIE WICHTIGSTEN ACKERTÄTIGKEITEN IM SOMMER

Du findest zu allen Ackertätigkeiten Hinweise in unserem Login-Bereich im Internet und in den AckerInfos, die wir per Mail versenden. Falls du dazu noch keine Informationen erhalten hast, melde dich gerne bei uns unter: schule@ackerdemia.de.

Wir wünschen dir viel Spaß beim Ackern! Und nicht vergessen, ausreichend Erntebeutel mitbringen, denn es gibt bestimmt viel leckeres Gemüse vom Acker!

PFLEGE DES ACKERS

- Hacken
- Unkraut und welke Blätter entfernen
- Mulchbeete pflegen
- Tomaten ausgeizen
- Schnecken entfernen
- Sehr sparsam wässern

ZU ERNTEN

- Bete
- Palmkohl
- Mangold
- Buschbohnen
- Zwiebeln
- Gurken
- Tomaten
- Zucchini
- Kartoffeln

PFLEGE DES ACKERS

Hacken

Regelmäßiges Hacken der freien Beete und Wege gehört zum wichtigsten Arbeitsschritt auf dem Acker. So wird durch das Hacken Unkraut entfernt und der Boden aufgelockert und durchlüftet.

WIE? Zieh die Hacke zwischen den Pflanzreihen flach im Oberboden, sodass nur die oberste Schicht bearbeitet wird.

Unkraut und welke Blätter entfernen

Zieh die Unkräuter mit ihren Wurzeln vorsichtig mit der Hand heraus und entferne die Pflanzen vom Beet. Trockene und gelbe Blätter der Gemüsepflanzen vorsichtig abzupfen. Unkraut und welke Blätter kannst du am Ende deines Ackerbesuchs auf das Mulchbeet bringen.

Mulchbeete pflegen

Versorge die Mulchbeete (Tomaten, Zucchini, Kürbisse, Mais und Gurken) kräftig mit Grasschnitt, Laub, Unkraut und abgestorbenen Gemüsepflanzen.
Wende den Mulch hin und wieder, damit die oberen Schichten Bodenkontakt bekommen und sich leichter zersetzen und an die unteren Schichten Luft herankommt.

Tomaten ausgeizen

Brich alle Seiten-Sprosse, die in den Blattachseln (Winkel zwischen Blatt und Hauptspross) wachsen, regelmäßig aus. Aber Vorsicht, keine Blütentriebe ausbrechen!

Schnecken entfernen

Schnecken mögen es nicht, wenn der Untergrund trocken ist! Also hacke die Beete gut und den Boden unkrautfrei und krümelig.
Lege breite Bretter auf kleinen Querhölzern zur anliegenden Wiese, zum Mulchbeet oder als Umrandung der Beete aus. Dort sammeln sich die Schnecken und du kannst sie gut absammeln.
Mit konzentriertem Essig übergießen. Das klingt zwar hart, tötet die Schnecken aber sehr schnell ohne zu viel Leid.

Sehr sparsam wässern

Ob gewässert werden muss, kann man daran erkennen, ob der Boden in ca. 5 cm Tiefe feucht ist.
Gegossen wird mit der Gießkanne ohne Brause möglichst zwischen die Pflanzen, ohne sie dabei zu benetzen. Sobald das Wasser eingezogen ist, unbedingt wieder hacken, damit der Boden das Wasser gut speichern kann.

ERNTE

Bete
Ziehe die Rüben vorsichtig am Laub aus der Erde heraus, ohne die Wurzeln der Nachbarpflanzen zu beschädigen. Am besten vor und nach der Ernte mit der Brause gießen.

Palmkohl
Es werden immer nur die großen äußeren, voll ausgewachsenen Blätter mit Stiel direkt am Ansatz nach unten oder seitlich abgebrochen. Die jungen inneren Blätter bleiben stehen, damit sie weiterwachsen und später geerntet werden können.

Mangold
Es werden immer nur die großen äußeren, voll ausgewachsenen Blätter mit Stiel direkt am Ansatz nach unten oder seitlich abgebrochen. Die jungen inneren Blätter bleiben stehen, damit sie weiterwachsen und später geerntet werden können.

Buschbohne und Sojabohne
Die ausgewachsenen Hülsen können fortlaufend geerntet werden.

ACHTUNG Bohnen sind roh giftig!

Zwiebeln
Wenn das Zwiebellaub welk ist, also gelb eintrocknet und abgeknickt, kann die Zwiebel geerntet werden. Zieh sie einfach am Laub aus der Erde. Wenn du die Zwiebeln lagerfähig machen willst, lass sie noch wenige Tage bei trockenem Wetter auf dem Ackerboden liegen.

Gurken
Knipse oder schneide die Gurken einfach ab. Wenn sie regelmäßig geerntet werden, wird die Pflanze weitere Früchte bilden.

Tomaten
Das grüne „Blattnest“ an den Tomaten hat praktischerweise eine Sollbruchstelle: Einfach hier abknicken.

WICHTIG Findet ihr braune Stellen an Tomatenpflanzen, ist die Pflanze wahrscheinlich von der Braunfäule befallen. Von Braunfäule befallene Blätter und Früchte in der Bio-Tonne entsorgen.

Zucchini
Dreh oder schneide die Früchte einfach von der Pflanze ab. Am besten schmecken sie, wenn sie noch klein sind (ca. 20 cm Länge). Eine regelmäßige Ernte regt die Pflanzen dazu an, immer neue Blüten und Früchte zu bilden

Kartoffeln
Einzelne Kartoffelpflanzen könnt ihr abernten, wenn sie welken. Etwa 40-50 cm um die Pflanzen herum sorgfältig nach Knollen suchen. Aber lasst auf jeden Fall noch Pflanze zur Ernte nach den Ferien übrig.

WICHTIG Kartoffelknollen, die zu nah an der Oberfläche lagen und grün geworden sind, solltet ihr nicht verzehren. Sie enthalten Solanin und das ist giftig.

Linkliste AckerClips

- UNSERE ACKERGERÄTE
- UMGRABEN
- BEETE & WEGE ANLEGEN
- GEMÜSE SÄEN
- GEMÜSE PFLANZEN
- KARTOFFELN LEGEN & HÄUFELN
- VEREINZELN
- HACKEN & JÄTEN
- UNKRÄUTER
- MULCHEN
- WÄSSERN
- RANKENDES GEMÜSE
- TOMATEN ANSTÄBEN UND AUSGEIZEN
- PFLANZEN SCHÜTZEN
- SCHÄDLINGE ABWEHREN
- ERNTE VON BLATT- & SPROSSGEMÜSE
- ERNTE VON KNOLLEN- & WURZELGEMÜSE
- ERNTE VON FRUCHTGEMÜSE
- EIGENES SAAT- & PFLANZGUT