



#stayathome

## SCHUBIZ Teil 8 2021: Mit allen Sinnen der Natur auf der Spur



### Der Krokus

#### Welche Farben gibt es?

In unseren Parks blühen Krokusse meist in violett, gelb und weiß. Es gibt aber mittlerweile über zweihundert verschiedene Krokusarten, die weltweit in den unterschiedlichsten Farben blühen.



#### Wie überwintert die Pflanze?

Krokusse haben wie Winterlinge eine Knolle, in der sie ihre Energie speichern, um den Winter zu überstehen. Am liebsten stehen sie an einem etwas schattigen Ort mit sandigem Boden.

Normalerweise blühen Krokusse im Frühjahr ab Ende Februar. Es gibt auch Krokusarten, die bereits im Herbst blühen.



#### Wusstest du, dass Amseln Krokusblüten angreifen?

Amselmännchen streiten im Frühjahr um ihr Revier. Das findet durch Gesang statt und auch durch richtige Kämpfe auf dem Boden. Manchmal sind sie so blind vor Zorn, dass sie gelbe Krokusblüten mit Amselschnäbeln verwechseln! So verwüsten sie manchmal eine ganze Krokusbeete!

#### Können Krokusse gegessen werden?

Nein! Die Pflanzenteile von Krokussen sind für Menschen und Tiere sehr giftig. Doch gibt es eine einzige Art, die uns das teuerste Gewürz der Welt liefert: Das ist der Safran.

Safran ist eine Krokusart, die zum Beispiel im Iran angebaut wird. Aus den Narben der Safranblüte werden die drei Griffel geerntet. Zum Kochen werden kleinste Mengen verwendet, denn auch Safran ist ab 5 Gramm (g) giftig. Aber keine Angst, zum Kochen verwendet man nur Mengen von ungefähr 0,1g!

Willst du mehr über den edlen Safran erfahren? [Willst du wissen, wie eine persische Familie Safran erntet?](#) (Dauer 9 ½ Minuten; Dieser Film 1 ist leider mit Werbeunterbrechung) [Safran aus Deutschland \(Franken\)](#) (Dauer 7:01 Min.)

**Auftrag für Forscher\*innen:** Schau dir beide Filme an und überlege dir: Was ist der Unterschied zwischen einer Safranernte in Deutschland und dem Iran? Was glaubst du, wer verdient mehr für seine Arbeit?

#### Kochst du gerne?

[SWR/ Kindernetz: Rezepte mit Safran](#)



#stayathome

## SCHUBIZ Teil 8 2021: Mit allen Sinnen der Natur auf der Spur



### Gärtnern für Hungerige – Kresse Säen

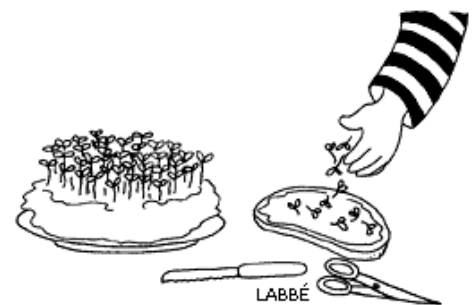
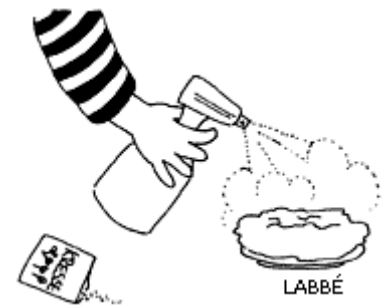
Kresse aussäen ist sehr einfach und du kannst schnell ernten!

#### Du benötigst:

- 1 Päckchen Kressesamen
- 1 Kuchenteller oder Unterteller
- 1 Sprühflasche mit Leitungswasser, 1 Schere und etwas Watte

#### So wird´s gemacht:

1. Watte auf dem Teller gleichmäßig verteilen und ca. einen Teelöffel Kressesamen gleichmäßig auf dem Teller verteilen.
2. Kresse gut besprühen, so dass Watte und Samen überall feucht sind.
3. In den nächsten Tagen die Kresse weiterhin 1 - 2mal am Tag mit Wasser besprühen, damit die Samen nicht austrocknen.
4. Beobachte genau, was passiert! Du kannst deine Beobachtungen in dein Naturforscherheft schreiben!
5. Nach ungefähr einer Woche kannst du die Kresse mit einer Schere abschneiden. Sie schmeckt lecker auf einem Butterbrot mit etwas Salz!



### Lust auf mehr?

Die Ideen stammen aus unseren Workshops „Vom Keimen und Wachsen“ der „Natur auf der Spur“ und „Kräuterwerkstatt“. Solange wir nicht zu euch kommen können, kann eure Klasse eine

**Experimentierbox zum Thema „Keimen und Wachsen“ mit Aufgaben und allen notwendigen Materialien bestellen, die ihr zu Hause oder in der Schule machen könnt!**

**Kontakt: 06461/951850 oder -54 und 0170-7776584**