

# Kräuterküche

Vielfalt in der Natur erleben - ein Angebot für Grund- und Förderschulen

Schubiz Aktuell

- Ob Frühjahr, Sommer oder Herbst: Brennnessel, Löwenzahn, Schafgarbe, Giersch, Wegerich, Gänseblümchen, Klee und viele mehr erstrahlen in einem saftigen Grün auf unseren Wiesen.
- In der „Kräuterküche“ erkunden wir die einheimische Pflanzenwelt in der direkten Umgebung.
- Je nach Saison werden gemeinsam Kräuter gesammelt oder getrocknete Kräuter aus unserem Schulgarten verarbeitet.
- Jahreszeitlich angepasst entstehen in unserer „Kräuterküche“ Kräuterlimonade, -seife, -salbe, -salz und/oder traditionelle Kräutersträußchen.
- Das Projekt knüpft an das Inhaltsfeld „Natur“ des Sachunterrichts an und leistet einen Beitrag bei der Gesundheitserziehung, da es eine gesunde Ernährung aufzeigt.



Kräutersträußchen binden



Herstellung von Kräuterseife

Fotos: Kapaun

## Wir kommen auch in Ihre Einrichtung!

Termine: Ganzjährig  
Dauer: 2 bis 3 Stunden (In- und Outdoor möglich)  
Kosten: Gebührenfrei für Schulen des Landkreises, sonst 2,00 €/Person  
Materialkosten: 1,50 €/Person

- Bitte wetterangepasste Kleidung und feste Schuhe anziehen!
- Wird das Projekt zwischen März und Oktober bei Ihnen vor Ort gebucht, wird ein umzäunter Gartenbereich mit einem Abschnitt wilder Wiese oder eine umzäunte Wildwiese notwendig, die nicht als Hundeklo oder Trampel-/ Spielwiese genutzt wird.

## Informationen und Anmeldung im Schulbiologiezentrum

Am Freibad 19, 35216 Biedenkopf

Telefon: 06461 9518-50 oder 0170-7776584

Web: <https://schubiz.marburg-biedenkopf.de>

Mail: [sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de](mailto:sbb@schubiz.marburg-biedenkopf.de)