

# AckerInfos | KW 32



## ACKER TÄTIGKEITEN

- 1 | Ernten, was das Zeug hält - Tomaten und Bohnen
- 2 | Hacken und Jäten nicht vergessen!

## ACKER TIPPS

- **Tipp 1: Ernteverwertung: Tomaten-Bohnensalat**
- **Tipp 2: Selbstgebauter Marktstand**  
AckerEinblick: Wald- und Naturkindergarten  
Laubfrösche aus Hückelhoven in NRW

---

**VORAB IN EIGENER SACHE**



Wir benötigen deine Hilfe, um unser Angebot zur Gestaltung der AckerStunde weiter zu verbessern! Vor welchen Herausforderungen stehst du bei der Organisation deiner AckerStunde? Welche Art von Materialien würde dir helfen? Was vermisst du in unserem Angebot? Wir würden uns sehr freuen, wenn du uns uns für ein Telefoninterview zur Verfügung stehen würdest. [Hier kannst du dich dafür eintragen.](#)

---

## ACKERTÄTIGKEITEN

### **ACKERTÄTIGKEIT 1: Ernten, was das Zeug hält -Tomaten und Bohnen**

Wie geht es euren Tomatenpflanzen? Mittlerweile müssten bei den meisten von euch zahlreiche Früchte ausgereift sein. **Erntet die reifen Tomaten fortlaufend** und vergesst nicht, weiterhin Geiztriebe zu entfernen und die Pflanzen sicher an eure Rankhilfen zu binden. Insbesondere bei starkem Wind oder Regen, muss eventuell noch einmal nachgebunden werden. Weitere Infos dazu findet ihr auch in den [AckerInfos der KW29.](#)



### **Aufgeplatze Tomaten**

Risse an euren Tomaten können verschiedene Ursachen haben, wie z. B. **Temperaturschwankungen oder Wechsel zwischen Nässe und starker Sonneneinstrahlung**. Angerissene Früchte sind anfälliger für Pilzbefall und andere Schädlinge und sollten deswegen möglichst schnell geerntet werden. Schaut euch die aufgeplatzten Ränder gut an. Wenn ihr keine fauligen Stellen entdeckt, könnt ihr die Tomaten bedenkenlos genießen.



Kleine Risse an den Pflanzen verheilen oft unbemerkt und bleiben als **kleine Schorfstellen zurück, die die Qualität der Tomate nicht verringern**.



Bei der Ernte kann es passieren, dass der **Stiel aus der Frucht gerissen wird**. In diesen Fällen platzen die Tomaten ebenfalls auf und sollten **so schnell wie möglich verwendet werden**.

### **Eure Buschbohnen**

In eurem Bohnenbeet ist mittlerweile auch einiges los. Die Garten- und Buschbohnen könnt ihr fortlaufend ernten und sie so dazu anregen, neue Blüten und Früchte zu bilden. Je häufiger ihr erntet, desto mehr Böhnchen bekommt ihr also zum Schluss raus.



Erntet ihr sie im knackigen, eigentlich unreifen Zustand, sind sie noch ganz zart und eignen sich als **Salat oder Gemüsebeilage**.



Bohnen sind sehr **vielfältig**. Unsere Ernte im Buschbohnenbeet sieht dieses Jahr direkt dreifarbig aus. Welche Farben findet ihr bei euch?

**Achtung:** Rohe Buschbohnen sind giftig! Sie enthalten eine giftige Eiweißverbindung, das sogenannte Phasin, das beim Kochen zerstört wird. Auch bei Sojabohnen empfehlen wir, diese nicht roh zu verzehren!!! Das ist ein wichtiger Unterschied zu den Zuckrerbsen.

---

### **ACKERTÄTIGKEIT 2: Hacken und Jäten nicht vergessen!**

In den meisten Regionen hat es in letzter Zeit immer wieder geregnet. Das gefällt nicht nur euren Pflanzen gut, sondern auch den Unkräutern.

Vergesst deswegen auch in den Sommerferien nicht das regelmäßige Hacken und Jäten. Ansonsten habt ihr bald einen kleinen Dschungel rund um euer Gemüse.



Schaut auch nochmal in die [AckerInfos der KW 20](#). Dort finden ihr unter dem Punkt "Pflege nach dem Regen" und in den **AckerTipps** weitere Infos zu Unkräutern auf dem Acker.

---

### [Du willst es genau wissen?](#)

In unserem Login-Bereich findest du detaillierte Hinweise und Bilder für jede einzelne Gemüsepflanze auf deinem Acker.

---

## ACKERTIPPS

### **ACKERTIPP 1 | Ernteverwertung: Tomaten-Bohnensalat**

Eine einfache Variante, um eure reiche Bohnen- und Tomatenernte zu verarbeiten ist ein leckerer Tomaten-Bohnensalat. Neben den **Grundbestandteilen Olivenöl, Salz, Pfeffer, Tomaten und Bohnen**, könnt ihr ganz nach **Belieben weitere Zutaten** hinzufügen.

Sammelt gemeinsam mit den Schüler\*innen Ideen und probiert verschiedene Rezepte aus. Uns schmeckt der Salat z. B. mit **Zwiebeln, zerbröseltem Feta-Käse, verschiedenen**

Kräutern wie Oregano und Basilikum, ein paar Chilli-Flocken und geröstetem Sesam.  
Dazu gibt es einfach frisches Brot oder Baguette...Mhmm.



**Tipp:** Wenn ihr keine Küche in der Schule habt, könnt ihr die Bohnen einfach zu Hause vorkochen und am nächsten Tag abgekühlt mit den Kindern verarbeiten.



Die Tomaten wascht ihr nach der Ernte, lasst sie kurz abtropfen und könnt sie dann weiterverarbeiten.

**Welches Rezept schmeckt euch am besten? Wir sind gespannt und freuen uns über Fotos und Rückmeldungen zu euren Versuchen!**

---



**ACKERTIPP 2 | Selbstgebauter Marktstand**



Was macht ihr denn mit dem ganzen Gemüse, das ihr ab nun jede Woche ernten werdet?

Der Wald- und Naturkindergarten Laubfrösche aus Hückelhoven in Nordrhein-Westfalen hat einen tollen, eigenen Marktstand gebaut, von dem aus das Gemüse abgepackt und nach Gewicht verkauft wird. "Tägliches frisches Gemüse von unserem Acker" könnt ihr auf den Etiketten lesen.

Der Bau des Marktstandes und der Vertrieb des Gemüses könnte auch ein schönes **fächer- und generationenübergreifendes Projekt** werden. Sprecht mit euren Kolleg\*innen und überlegt, ob ältere Schüler\*innen den Marktstand im Kunstunterricht oder in AGs, die auch in den Ferien stattfinden, entwerfen und bauen könnten. Andere Gruppen könnten währenddessen z. B. mit Mathe-Kolleg\*innen ein Bezahl- und Vertriebssystem austüfeln.



Bleibt gesund und optimistisch!  
**Euer Team der GemüseAckerdemie**

Habt ihr Fragen? Meldet euch unter: [ackerinfos@ackerdemie.de](mailto:ackerinfos@ackerdemie.de)



Website



---

*2020 Ackerdemia e.V.*