

AckerInfos | November



- 1 | Erntet alles ab: Chinakohl vs. Pekingkohl
- 2 | Winterhartes Gemüse
- 3 | November: DER Mulch-Monat!



- Tipp 1: Exkurs zu "Boden" und "Mulch"
- Tipp 2: Ein Blick über den AckerRand

Es wird immer kälter und winterlicher. Mit Beginn des Novembers ist die AckerSaison nun endgültig vorüber.

Deswegen erhaltet ihr die **AckerInfos ab jetzt nur noch einmal im Monat**, die nächsten erscheinen Anfang Dezember. In diesen **monatlichen Rhythmus** wechseln wir **bis März**. Ab April beginnt die neue AckerSaison und ihr bekommt wieder wöchentliche Infos zugesendet.

Wir wünschen euch viel Spaß dabei, euren Acker auf den Winter vorzubereiten!



Ist euer Acker bereits winterfest? Checkt [HIER](#) ob ihr alle Winterarbeiten erledigt habt.

ACKERTÄTIGKEITEN

ACKERTÄTIGKEIT 1 | Erntet alles ab – Chinakohl vs. Pekingkohl

Wenn bei euch noch Chinakohl auf dem Acker steht, erntet ihn nun ab. In den letzten Wochen haben uns immer wieder viele Fragen zum Chinakohl erreicht. Deswegen gibt es heute ein kleines **Chinakohl-Special**: Ihr erfahrt, warum der Chinakohl im Handel eigentlich Pekingkohl heißen sollte und welche Vielfalt an Chinakohl auf eurem Acker wächst.

Chinakohl und Pekingkohl gehören beide zur Art "*Brassica rapa*" und sind sogenannte Unterarten dieser Art:

Pekingkohl = *subspecies pekinensis*

Chinakohl = *subspecies chinensis*

Chinakohl erkennt man an den **gestielten Blättern**, bei denen ein **deutlich abgesetzter Blattstiel erkennbar ist**. Dieser ist dabei oft "fleischig verdickt". Chinakohl **bildet niemals einen Kopf aus**.

Auf eurem Acker wachsen unterschiedliche Chinakohl-Sorten, die sich besonders im Aussehen der Blätter unterscheiden und gerne mal für Verwirrung sorgen:



Es gibt sowohl Chinakohl-Sorten, deren Blätter ganzrandig sind...



... als auch welche, die geschlitzt sind und fälschlicherweise häufig mit Rucola verwechselt werden. Chinakohl kann, wie auf dem Bild hier, auch büschelig wachsen.



Wie ernten?

Erntet Chinakohl, indem ihr die Blätter mit einem Messer dicht über dem Boden abschneidet oder einfach abbrecht. Sie schmecken sowohl roh als auch gegart.

Pekingkohl



Pekingkohl erkennt man an den **ungestielten Blättern**. Das Blattgrün reicht bis zum Blattansatz und es ist kein abgesetzter Stiel erkennbar. Pekingkohl bildet zudem häufig einen Kopf aus. Es gibt aber auch Sorten, die nicht kopfbildend sind.



Im Handel **fälschlicherweise als "Chinakohl"** bezeichnet, handelt es sich hierbei um **Pekingkohl**. Oft kann man beim Pekingkohl eine verdickte Mittelrippe (Hauptader des Blattes) erkennen.

ACKERTÄTIGKEIT 2 | Winterhartes Gemüse

Feldsalat, Pastinaken, Spinat und Schwarzwurzeln sind winterhart und vertragen auch Bodenfrost. Lasst den Feldsalat und Spinat einfach stehen, bis sie reif sind und erntet dann.

Genauere Erntehinweise für eure Pastinaken und Schwarzwurzeln findet ihr in den [AckerInfos der KW 40.](#)



Pastinaken können bis in den März hinein im Boden gelassen werden. Bedeckt sie mit Mulch und markiert die Reihen mit Stäben, damit ihr die Pastinaken zum Ernten unter dem Laub wiederfindet.



Palmkohl, Bete, Chinakohl, Endivie, Kohlrabi, Mangold, Möhre, Salat, Sellerie, Stoppelrübe und Zichorie vertragen leichte Fröste und sollten geerntet werden, bevor es richtig kalt wird.



Lauch verträgt ebenfalls leichte Fröste (besonders, wenn Schnee liegt), **mag aber keinen Mulch** und sollte deswegen möglichst bald geerntet werden.

Nach der letzten Ernte werden alle **Beete eingeebnet** und mit einer dicken **Mulchschicht bedeckt**.

ACKERTÄTIGKEIT 3 | November: DER Mulch-Monat!

Herbst-Zeit ist **Mulch-Zeit**: Insbesondere im November solltet ihr so viel Mulch wie nur möglich auf euren Acker bringen! Nachdem der Acker komplett eingeebnet ist, wird euch das Mulchen den ganzen Monat über begleiten: Sammelt weiterhin fleißig Laub, Baum- und Heckenschnitt sowie Gartenabfälle und bringt sie auf den Acker. Euer Acker freut sich über eine kniehohe **Mulchschicht, die 2-3 Mal im Monat gewendet und aufgelockert wird**.

Und so geht's:

Ihr hebt mit Mist- oder Heugabeln ein Stück Mulch hoch und legt es umgedreht wieder auf den Boden. So bekommt der gesamte Mulch Sauerstoff und beginnt nicht von unten zu faulen.





ACKERTIPPS

ACKERTIPP 1 | Exkurs zu "Boden" und "Mulch"



Im November ist nichts so wichtig wie das Mulchen! Doch der Wert von alten, vielleicht matschigen Blättern und „Grünzeug“ entfaltet sich nicht auf den ersten Blick.

Das Bild einer „Schatzkammer des Ackers“ beschreibt die Mulchschicht im Winter am besten. Denn wenn ihr genügend Mulch auf euren Acker bringt, macht ihn das über die Zeit fruchtbarer, reichhaltiger und wertvoller für euer Gemüse.

Zeichnet mit den Schüler*innen eine Schatzkarte des Schulgeländes, auf der die Mulchfundstellen eingezeichnet sind.



Zeichnet die Schatzkarte im **AckerMagazin auf S. 14** ein.

Wenn euer Acker nun gut gemulcht ist, könnt ihr euch **im Klassenraum intensiver mit dem Thema "Boden" beschäftigen.**



Wusstet ihr, dass ihr mit dem Mulch die Bodenlebewesen auf eurem Acker "füttert"? Sie verwerten diesen zu fruchtbarem Humus. [Hier](#) findet ihr ein kurzes Video, das eine Laubschicht mit Bodenlebewesen im Vergleich zu einer ohne Lebewesen zeigt und so sehr gut verdeutlicht, was mit euren Blättern auf dem Acker passiert.

Der Boden stellt im wahrsten Sinne des Wortes unsere Lebensgrundlage dar. Hintergrundinformationen findet ihr im Heft für Lehrer*innen auf den Seiten 10-13.



Weitere Übungen zu den Themen "Boden" und "Mulch" findet ihr in folgenden Bildungsmaterialien:

AckerWissen für Schüler*innen: "Boden, darauf stehen wir", S. 8; "Kompost und Mulch/der Bauch des Gartens", S. 10.

AckerMagazin: "WilliWurm sucht Verstärkung", S. 44; "Reise in die Unterwelt", S. 45.



..und im **Login-Bereich** unter "AckerStunde" - "AckerWissen" - **3. Boden** und **4. Kompost und Mulch**



Als kleinen Exkurs möchten wir euch auch noch auf den ganz aktuellen Film "**Unser Boden, unser Erbe**" hinweisen. Der Film ist nicht unbedingt für jüngere Schüler*innen geeignet, aber sehr spannend für euch und ältere.



ACKERTIPP 2 | Ein Blick über den AckerRand

Wenn ihr euch mit den Themen "Mulch" und "Boden" beschäftigt habt, wisst ihr, was einen guten Boden ausmacht. Obwohl die Weltbevölkerung wächst und der Bedarf nach fruchtbaren Böden steigt, gibt es immer weniger davon.



Hintergründe dazu findet ihr im Heft für Lehrer*innen im Bildungsbaustein „Acker weltweit“ ab S. 38.



Den Bedarf an Ackerland beschreibt das **Konzept des Weltackers** sehr anschaulich: Ca. 2000 qm Ackerland stünde jedem von uns zu, wenn wir die weltweite Ackerfläche durch die Anzahl der Menschen teilen würden. Die Hälfte wäre mit nur vier Kulturen bepflanzt. Würden diese auch auf den persönlichen Äckern der Schüler*innen wachsen? Und wie viel Ackerfläche steckt in einer Pizza? Im **Flächenrechner des Weltackers** könnt ihr ganz einfach und schnell ausrechnen, wie viel Fläche eure Lieblingsgerichte verbrauchen.



Weitere Übungen zum Thema "Acker weltweit" findet ihr im Heft **AckerGlobal für Schüler*innen ab S. 14** "Wertvolles Ackerland"



...und im Login-Bereich unter "AckerStunde" - "AckerWissen" - **16. Acker weltweit**



GemüseAckerdemie

Bleibt gesund und optimistisch!
Euer Team der GemüseAckerdemie

Habt ihr Fragen? Meldet euch unter: ackერinfos@ackerdemie.de



Website



Facebook



Instagram



Twitter



Youtube



Pinterest

Bildnachweise:

Bild "Weltacker": <http://viertel-vor.com/2017/05/05/weltacker-2000-iga-berlin-landwirtschaft/>

2020 Ackerdemie e. V.