

# Was haben ägyptische Mumien mit Gartengewürzen zu tun?

Schülerinnen und Schüler erforschen Lippenblütler



## Ziele:

- Nutzpflanzen und Wildpflanzen klar erkennen und unterscheiden lernen
- Inhaltsstoffe von Pflanzen sinnvoll im Alltag nutzen
- Interesse an der Erhaltung und Förderung der Biodiversität entwickeln
- Einfache Methoden der Aussaat oder Vermehrung mit Ablegern anwenden



An den Blüten des Salbeis spielen wir „Hummel“ und erfahren so, dass Pflanzen Tricks wie den Schlagbaummechanismus auf Lager haben. Wir beobachten Bienen und Hummelarten auf Lippenblüten und versuchen sie zu bestimmen. Wir kosten Honig.

## Material:

- Minimikroskope
- Torffreie Erde und kleine Töpfe zur Aussaat von Basilikum (Lichtkeimer!)
- Töpfe und Erde für Minze-Ableger
- Thermoskannen mit kochend heißem Wasser, Becher, Zucker
- Pflanzen aus dem Garten
- Alltagsgegenstände (Seife, Tee, Zahnpasta, Salbeibonbons...) für Geruchsmemories mit Heil- und Gewürzpflanzen
- Brot und Quark

Dass man Pfefferminze für Kaugummi oder Zahnpasta verwendet, weiß jedes Kind. Aber wie kann man diese Pflanze von der Zitronenmelisse unterscheiden? Welcher Tee schmeckt besser? Welche Sorten der Minze gibt es? Wie kann man bei Erkältungen oder Husten Hilfe aus dem Garten holen? Dazu wäre es hilfreich, Merkmale der nah verwandten Pflanzen wie Salbei oder Thymian genau unter die Finger oder die Lupe zu nehmen. Mit dem „Minimikroskop“ erkennen wir zum Beispiel Haare beim Salbei, Lavendel und manchen Minzsorten oder Öldrüsen bei allen als Gewürz genutzten Lippenblütlern. Wer die im Garten versteckte Mumie neben dem Thymian gefunden hat, wird über die Nutzung von Thymol für die Konservierung sowie die Medizin und die Gesundheit der Honigbienen aufgeklärt. Nach Vergleich verschiedener Originalpflanzen kann

man verallgemeinern, dass man Lippenblütler am vierkantigen Stängel und kreuzgegenständigen Blättern gut erkennt.

Wenn wir unsere Entdeckungen an Thymian, Salbei, Rosmarin, Lavendel, Basilikum oder Minze und Melisse in einem Forscherheft verewigt und Tomaten mit Basilikum, Tee oder den eigenen Kräuterquark verkostet haben, bewundern wir den Farbwechsel der Basilikumsamen nach Aussaat auf Erde oder nehmen Minze als Andenken aus dem Garten mit.