

# *Gewürze*

© Konzeption: Chr. Wengert, Konstanz, P. Wöbcke-Helmle,  
Mainhardt, 1996, Layout: T. Helmle, 2017

# *Gewürze*

# *Gewürze*

Beschriftungen für die Gewürze-Namenkarten und für die Karten,  
auf denen die Gewürze aufgeklebt, -genäht sind – also zweimal  
ausdrucken:

*Ingwer*

*Zimt*

*Nelken*

*Kardamom*

*Sternanis*

*Muskatnuss*

*Pfeffer*

Die folgenden Seiten jeweils auf Vorder-und Rückseite drucken,  
dann zu A5-Heften falten.



## Ceylon-Zimtbaum

Franz Eugen Köhler, *Köhler's Medizinal-Pflanzen* - Ceylon-Zimtbaum. (Wikipedia gemeinfrei)

A blühender Zweig; 1 Blüte; 2 dieselbe in Längsschnitt; 3 unfruchtbares Staubgefäß von verschiedenen Seiten; 4, 5 fruchtbares Staubgefäß; 6 Pollen; 7 Stempel; 8, 9, 10 Frucht und Same.



Simon A. Eugster -CC BY-SA 3.0, File:Cinnamomum verum spices.jpg, 14. April 2015, Wikipedia

## Zimt



## Zimt

*Zimt kommt ursprünglich aus Sri Lanka. Heute wird Zimt in vielen subtropischen Ländern angebaut.*

*Eigentlich ist Zimt ein Baum. Er wird aber kurz abgeschnitten und treibt dann Wurzelschösslinge aus. Wenn die Schösslinge ein bis zwei Meter lang sind, werden sie abgeschnitten. Ihre dünne Rinde wird abgeschält und getrocknet. Dies sind dann die braunen Zimtstangen.*

*Zimt passt gut zu allen süßen Speisen und Getränken und darf auch an Lebkuchen nicht fehlen.*



### Gewürznelke – *Syzygium aromaticum*

Franz Eugen Köhler - Köhlers Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen und kurz erläuterndem Texte 1887 – aus Wikipedia, gemeinfrei

A Blütenzweig, natürl. Größe; 1 Blütenknospe, während des Aufblühens, mit abgehobenen Blumenblättern (links oben), vergrößert; 2 Blütenknospe im Längsschnitt, desgl.; 3 Staubgefäße von verschiedenen Seiten, desgl.; 4 Pollen, desgl.; 5 Fruchtknoten im Querschnitt, desgl.; 6 Frucht, natürl. Größe; 7 dieselbe im Querschnitt, mit Würzelchen und Samenlappen; 8 Embryo; 9 Ein Samenlappen mit Würzelchen



Getrocknete Gewürznelken, Foto von Brian Arthur, Wikimedia, GNU-Lizenz

# Nelken



## *Nelken*

*Ursprünglich wuchsen Nelken auf den Molukken-Inseln. Heute kommen sie aus Sansibar, einer Insel vor Ostafrika.*

*Nelken wachsen auf bis zu 9 Meter hohen Bäumen. Nelkenbäume haben rosa Blüten. Als Gewürz verwenden wir die Knospen der Blüte.*

*Sie werden in der Sonne getrocknet, dabei bekommen sie ihre dunkle Farbe.*

*Nelken schmecken gut zu Rotkraut, Rinderbraten und Äpfeln.*

*Nelkenöl wehrt Mücken und Fliegen ab.*



Schwarzer Pfeffer (Piperaceae - Piper nigrum)

Aus Wikipedia, gemeinfrei: Curtis's botanical magazine; or flower garden displayed. London, 1832, Band 59 (Tafel 3139).  
Handkoloriert, gedruckt von Lansdown Guilding (Größe: 142 x 230 mm).



Foto von Rainer Zenz aus der deutschsprachigen Wikipedia, GNU-Lizenz  
CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1488509>

*Pfeffer*



## *Pfeffer*

*Pfeffer stammt aus Indien und anderen tropischen Ländern.*

*Pfeffer ist eine Kletterpflanze, die sich an Bäumen hoch ranken kann.*

*Der schwarze Pfeffer ist ein kleiner, dunkler Same. Er entwickelt sich in roten, runden Kapseln. Kurz bevor die Kapseln aufspringen, werden sie geerntet.*

*Pfeffer ist eines der ältesten orientalischen Gewürze, das nach Europa gebracht wurde.*

*Pfeffer passt zu vielen herzhaften Speisen.*



### Echter Ingwer – Zingiber officinale

Franz Eugen Köhler - Köhlers Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen und kurz erläuterndem Texte – aus Wikipedia, gemeinfrei

A Pflanze in natürl. Größe; 1 Blütenknospe; 2 Blüte; 3 äußeres Perigon, auseinandergebreitet; 4 Blütenlängsschnitt, mit dem kleinen, zahnförmigen, unfruchtbaren äußeren und dem fruchtbaren inneren Staubgefäß, vergrößert; 5 Honiglippe mit den kleinen zahnförmigen, unfruchtbaren äußeren Staubgefäßen; 6 Stempel mit den kleinen, auf dem Fruchtknoten stehenden, unfruchtbaren Staubgefäßen; 7 oberer Teil des Griffels mit der Narbe; 8 und 9 Fruchtknoten im Längs- und Querschnitt



Foto aus Wikipedia: Ingwerknolle, 24 May 2008, Frank C. Müller, Baden-Baden

# Ingwer



## *Ingwer*

*Ingwer stammt aus den warmen, feuchten Wäldern Südost-Asiens. Heute wird Ingwer in vielen Tropenländern angebaut.*

*Die Pflanze wird ungefähr 1,50 Meter hoch und hat eine lila Lippenblüte. Geerntet wird der knollige Wurzelstock.*

*Frisch gerieben passt Ingwer gut zu Fisch und Geflügel.*

*Getrocknet und gerieben darf Ingwer nicht an Lebkuchen fehlen.*



Kardamom – *Elettaria cardamomum*

Franz Eugen Köhler - Köhlers Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen und kurz erläuterndem Texte 1887 – aus Wikipedia, gemeinfrei

A B Teile der Pflanze in natürl. Größe; 1 Blüte; 2 Blüte im Längsschnitt, vergrößert; 3 Staubgefäß von verschiedenen Seiten; 3a Pollen; 4 Stempel mit auseinander gebreitetem äußeren Perigon; 5 Fruchtknoten im Längsschnitt; 6 derselbe im Querschnitt; 7, 8 u. 9 Fruchtkapseln verschiedener Form, natürl. Größe; 11, 12 u. 13 Same, natürl. Größe und vergrößert; 14 u. 15 derselbe im Längs- und Querschnitt, vergrößert.



Schwarze und grüne Kardamom-Samen, Foto aus Wikipedia, 15.9.2007 von »Autapilote«

# Kardamom

## *Kardamom*

*Kardamom stammt aus Südindien, Sri Lanka, Thailand und dem Irak.*

*Kardamom ist eine bis zu 3 Meter hohe Pflanze. Die Blüten sind blau und gelb. Ihre Früchte wachsen in einer runden Kapsel, die kleine, dunkle Samen enthält. Kurz bevor die Kapseln reif sind und aufspringen, werden sie geerntet.*

*Die Araber würzen mit Kardamom ihren Kaffee, die Inder ihren Tee.*

*Kardamom passt in süße Fruchtsalate, auch in Lebkuchen darf er als Gewürz nicht fehlen.*





Foto aus Wikipedia, von »Daderot«, Palmengarten Frankfurt a. M., 18.9.2012



Foto aus Wikipedia, von »Ies«, 20.5.2007, GNU Free Documentatios License, CC BY-SA 3.0

# *Sternanis*



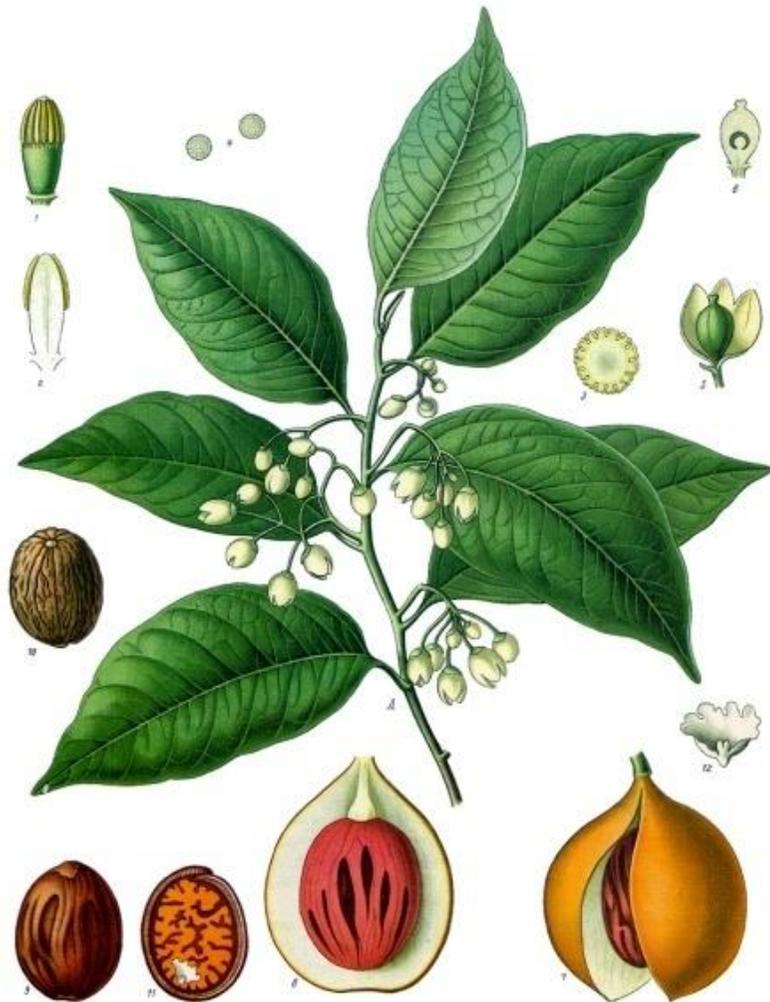
## *Sternanis*

*Sternanis stammt aus Südwest-China.*

*Er wächst auf kleinen Bäumen mit kleinen gelben Blüten. Die Früchte sehen aus wie Sterne. In jeder Spitze sind harte glänzende Samen.*

*Kurz bevor die Früchte ganz reif sind, werden sie geerntet und in der Sonne getrocknet.*

*Ein Sternanis reicht, um einen Braten oder einen großen Fisch zu würzen. Mit Sternanis werden auch Lebkuchen gewürzt.*



## Muskatnussbaum - *Myristica fragrans*

Franz Eugen Köhler - Köhlers Medizinal-Pflanzen in naturgetreuen Abbildungen und kurz erläuterndem Texte 1887 – aus Wikipedia, gemeinfrei

A blühender Zweig mit männlichen Blüten, nat. Größe; 1 Staubgefäßsäule mit Staubgefäßen, vergrößert; 2 dieselbe im Längsschnitt; 3 dieselbe im Querschnitt; 4 Pollen; 5 weibliche Blüte; 6 Stempel im Längsschnitt; 7 Frucht mit der aufgesprungenen fleischigen Hülle, natürl. Größe; 8 dieselbe mit halbiertes Hülle; 9 Nuss mit Arillus; 10 dieselbe ohne Arillus; 11 Nuss im Längsschnitt; 12 Embryo, vergrößert.



Foto aus Wikipedia, gemeinfrei, Autor: Nk, 20.5.2005

# *Muskatnuss*



## *Muskatnuss*

*Muskat kam ursprünglich von den Molukken-Inseln. Heute wird er hauptsächlich auf den Westindischen Inseln angebaut. Muskat wächst auf bis zu 8 Meter hohen Bäumen. Die Blüten sind klein und blassgelb. Aus ihnen entwickelt sich eine gelbe Frucht mit einem Kern, der Muskatnuss. Am besten passt geriebene Muskatnuss zu Käse, Eierspeisen und Gemüse. Man kann aber auch süße Cremespeisen und Pudding damit würzen. Aber Vorsicht: Die Muskatnuss darf man nur in ganz kleinen Mengen verwenden. In größeren Mengen wirkt sie als Droge und ist giftig!*

## Materialbeschreibung und -einführung:

Wenn ein Kind mit dem Gewürze-Material arbeitet, können es alle Kinder der Gruppe riechen. Es besteht aus sieben verschiedenen, möglichst ganzen Gewürzen: Zimtstangen, Pfefferkörner, Muskatnüsse, Ingwer, Kardamom, Sternanis und Nelken; einem Teller, einer Reibe und einem Mörser; sieben Karten, auf denen jeweils ein Gewürz aufgenäht oder -geklebt und beschriftet ist.

Die Kinder legen die beschrifteten Gewürze-Karten nebeneinander auf den Arbeitsteppich und ordnen jeweils ein Gewürz zu. Sie riechen am ganzen Gewürz. In einer Drei-Stufen-Lektion können sie die sie unbekanntem Begriffe kennenlernen. Anschließend zeigen wir, wie man die Gewürze mit der Reibe über dem Teller zu Pulver reiben kann. Wir riechen wieder – ein großer Unterschied! Nur der Pfeffer muss im Mörser klein gedrückt werden. Die Kinder können anschließend ein Gewürze-Riech-Heft herstellen. Die gemahlene Gewürze werden mit einem Klebestift fixiert. So sind sie gut zu riechen. Kinder, die lesen können, informieren sich in den sieben vierseitigen DIN A5-Heften (s. o.). Diese enthalten jeweils einen kurzen Text zum Gewürz, ein Foto des Gewürzes, eine Welt-Umrisskarte, auf der die Region markiert ist, aus der das Gewürz ursprünglich stammt, und eine Zeichnung oder ein Foto der Pflanze, von dem das Gewürz stammt.



Kopiervorlage Weltkarte

