

KONTE XIS

INHALT

GEMEINSAM DIE ZUKUNFT BAUEN | HETEROGENITÄT IM UNTERRICHT |
WURF- UND FANGSPIELE SELBST GEMACHT | FORSCHEN BEI
DER KRÄUERFACHFRAU | EIN NETZWERK SETZT SICH EIN

82 2023



Neugier + Faszination
TRIEBKRÄFTE FÜR KÜNFTIGE
FORSCHER UND ENTDECKER



Forschen bei der Kräuterfachfrau

Tee unter der Lupe

VON CHARLOTTE WILLMER-KLUMPP

Endlich! Nach vier Jahren Pause öffnen sich am 16. und 17. Mai 2023 wieder die Türen zum Kurhaus in Bad Krozingen: Die 12. Forschertage können nach der coronabedingten Pause wieder in Präsenz stattfinden. 1500 Kinder im Kindergarten- und Grundschulalter und 300 Begleitpersonen haben sich in 26 Workshops angemeldet.

Die Kindergruppe des Kindergartens „Rheinhüpfer“ aus Grisheim findet der Nase nach zum Stand des Naturzentrums Rheinauen. Schon von weitem schnuppern die Rheinhüpfer den unverkennbaren Geruch von Pfefferminze. „Das riecht nach Kaugummi.“ sagt Garry und Lilly ergänzt: „Bei uns riecht das so auf der Toilette.“ Alle lachen.

Am Stand hat die Kräuterfachfrau Renate Günter-Bächle bereits alles für den Workshop „Tee unter der Lupe“ vorbereitet.

„Neugiernasen“ in Aktion

Aber bevor es für die kleinen „Neugiernasen“ aus Grisheim ans intensive Riechen geht, fragt die Workshop-Leiterin erst einmal, wer überhaupt Tee trinkt. Fast alle strecken die Hand. Natürlich keinen Schwarztee, sondern Kräutertee. Frau Günter-Bächle erklärt kurz den Unterschied: Schwarztee sind die Blätter des Teestrauchs, oft aus China oder Indien, Kräutertees werden aus Gartenpflanzen gewonnen, die auch bei uns in Deutschland wachsen.

„Und wie bereiten Erwachsene den Tee zu?“ Alle zeigen auf die Teebeutel, die auf dem Tisch liegen. Es handelt sich um Teebeutel mit getrockneten, zerkleinerten Melisse- und Pfefferminzblättern. Die Rheinhüpfer dürfen jetzt vorsichtig die Beutel aufschneiden und den Inhalt auf Tellern verteilen. Oh, wie das duftet!

Der Geruch hat sie schon zum Stand geführt, oder? Die „Neugiernasen“ schnuppern: Die Pfefferminztee-Krümel riechen frisch, die Melisse, auch Zitronmelisse genannt, eher zitronig. Die Rheinhüpfer lernen viele neue Wörter kennen: erfrischend, blumig, zitronig, krümelig, staubig.

Nun stellt Frau Günter-Bächle zwei große Gläser auf den Tisch. Darin befinden sich Büschel von Pfefferminz- und Melissepflanzen. Sie teilt Lupen aus. Die kleinen Forscherinnen und Forscher betrachten zuerst konzentriert die Blätter der Pfefferminze. Diese sind - je nach Sorte - hellgrün bis dunkelgrün. Nun schwirren wieder viele neue Begriffe durch die Luft: Das Blatt ist gestielt. Die Blattform länglich und eiförmig, der Blattrand gesägt. Im Blatt selbst sind die „Blattadern“ violett gefärbt. Die Stängel - die Kräuterfachfrau sagt auch Sprossachsen dazu - sind verzweigt und manchmal behaart.

Aber nun kommt das Verblüffende: die Rheinhüpfer dürfen die Blätter zwischen den Fingern zerreiben. 10mal Wow! 10mal Ahhhh! Was für ein Geruch! Alle schnuppern und schnüffeln und vergleichen nun den Geruch mit den getrockneten, zerriebenen Teekrümel. Ist das ein Unterschied! Die Workshopleiterin erklärt: „Beim Zerreiben der frischen Pfefferminzblätter öffnen wir die Duftdrüsen der Pflanzen und der Geruch kann sich so richtig intensiv entfalten.“

Heute tut uns gar nichts weh,
trotzdem trinken wir gern Tee.
Wie das geht, wir wollen schauen,
uns den Tee zusammenbrauen.

Melisse riecht nach der Zitrone,
Verbenenduft ist auch nicht ohne.
Minzen mögen alle Kinder,
im Frühling, Sommer, Herbst und Winter.
Schöne Blüten in die Kanne,
Tee kochen dauert gar nicht lange.

FINGERSPIEL

Heißes Wasser brauchen wir,
mit dem Deckel, bitte sehr.
Mit Klatschen sich die Zeit vertreiben,
oder sich die Finger reiben.

Deckel klopfen, klopf, klopf, klopf,
Tropfen fallen, tropf, tropf, tropf.
Jetzt das Sieb und noch `ne Tasse,
Tee ist doch `ne feine Sache.
Hmmm!

Teekochen – eine Wissenschaft für sich

Die Frage, ob die Rheinhüpfer aus den frischen Blättern nun selbst einen Tee kochen wollen, löst ein begeistertes Echo aus. Na klar! Mit der Schere werden die Blätter von Melisse, Pfefferminze und Eisenkraut kleingeschnitten. Frau Günter-Bächle hat im Wasserkocher schon Wasser gekocht. Das ist schon etwas abgekühlt und hat nicht mehr 100 °C, sondern nur noch ca. 90 °C. Emil will wissen, warum das Wasser nicht mehr kochen soll. „Doch, es soll erst kochen, aber dann muss es etwas abgekühlt sein, damit wir die Duftstoffe nicht zerstören!“ Das leuchtet allen ein. Sie dürfen ihre zerschnittenen Kräuter in die Kanne geben und die Workshopleiterin füllt das Wasser in die Glaskanne. Sie setzt sofort den Deckel auf die Kanne. Warum das jetzt? Die Gruppe rätselt, beobachtet die Glaskanne genau - dann fliegen die Finger hoch: Am Deckel tropft Flüssigkeit nach unten. „Richtig“, meint die Kräuterfachfrau, „das sind die ätherischen Öle, die „Duftstoffe der Pflanzen“. Sie werden durch das heiße Wasser gelöst, dürfen aber nicht in die Luft entweichen, sondern sollen im Tee bleiben. Das leuchtet allen ein. Nun heißt es warten. Der Tee muss fünf Minuten ziehen. Frau Günter-Bächle spricht vom „Aufblühen“ des Tees.



Ätherische Öle sind flüchtige, stark riechende ölige Stoffe, die durch Wasserdampfdestillation aus Pflanzen oder Pflanzenteilen gewonnen werden. Im Gegensatz zu fetten Ölen wie Rapsöl verdunsten sie vollständig und hinterlassen keinen Fettfleck. Ätherische Öle bestehen aus fünf bis 20 verschiedenen Komponenten.

Die Wartezeit wird mit einer Detektivaufgabe verkürzt: Wer kann mit der Lupe die kleinen Öldrüsen auf der Blattunterseite der Pfefferminze sehen? Die Workshopleiterin macht auf die kleinen „Knubbel“ aufmerksam, welche die wohlriechenden ätherischen Öle der Pflanze enthalten. „Haltet das Blatt einmal gegen das Licht!“, Jetzt sehen es alle.

Inzwischen hat Frau Günter-Bächle Teebecher verteilt. Bevor sie den selbst hergestellten „Kräuter-Forscher-Tee“ eingießt, klopf sie mehrfach auf den Deckel der Teekanne. Warum? Die Frage ist für die Rheinhüpfer leicht zu beantworten: Paul weiß es: „So fallen die Wassertröpfchen mit den Duftstoffen wieder in den Tee!“

Nun kommt der schönste Teil des Workshops: Alle genießen ihren selbst hergestellten Tee. Zum Schluss werden kleine Säckchen verteilt und die Rheinhüpfer dürfen Blätter der drei Kräuter in die Säckchen füllen und mit nach Hause nehmen. Getrocknet später oder frisch am Nachmittag zubereitet, können alle das, was sie heute gelernt haben, der Familie und den anderen Kindern erzählen.

Zum Schluss macht Frau Günter-Bächle mit den Rheinhüpfen ein von ihr erdachtes Fingerspiel. Die Kräuterfachfrau verabschiedet die Gruppe mit einem Sprichwort aus England: „Der Weg zum Himmel führt durch eine Teekanne.“ Ob das wohl stimmt?