

Januar 2022

# MARBURG FAIRstehen

Die kleine Zeitung für Kinder im Grundschulalter



## WINTERGEMÜSE

Liebe Kinder in Marburg,  
es ist Winter. Draußen ist es kalt. Alle Gemüse- und Obstsorten, die Sonne und Wärme brauchen, wachsen jetzt nicht. Trotzdem essen bestimmt viele von euch Tomaten, Gurken oder Paprika.

Unser Speiseplan ist im Winter so vielfältig wie im Sommer. Wir möchten euch fragen, wo kommt unser Essen im Winter her?

😊 Viel Spaß beim Lesen!

Foto: Doreen Thieke

 **WELTLADEN**  
MARBURG



Foto: Doreen Thieke



**H**ier seht ihr einen Marktstand, den Dorothea Bamberger liebevoll aus Holz, Fimo und Ton hergestellt hat.

In der Hofstatt 13 stellt sie zu allen Jahreszeiten kleine Puppenstuben aus.

Schaut es euch an!



**FRAGE:** Welche Gemüse- und Obstsorten erkennst du auf dem Bild?

**D**eutschland liegt in der gemäßigten Klimazone. Das bedeutet, dass sich die Temperaturen im Laufe des Jahres stark verändern. Im Sommer ist es warm. Im Winter ist es kalt und viele Gemüse- und Obstsorten wachsen hier nicht. Manches können wir aber nach der Ernte im Herbst einlagern oder einkochen. Das sicherte den Menschen in früheren Zeiten ihre Mahlzeiten bis in den Frühling.

Apfel



Rosenkohl



Möhre



Weißkohl



Kartoffeln



Lauch



Kürbis



Wirsing



Rotkohl



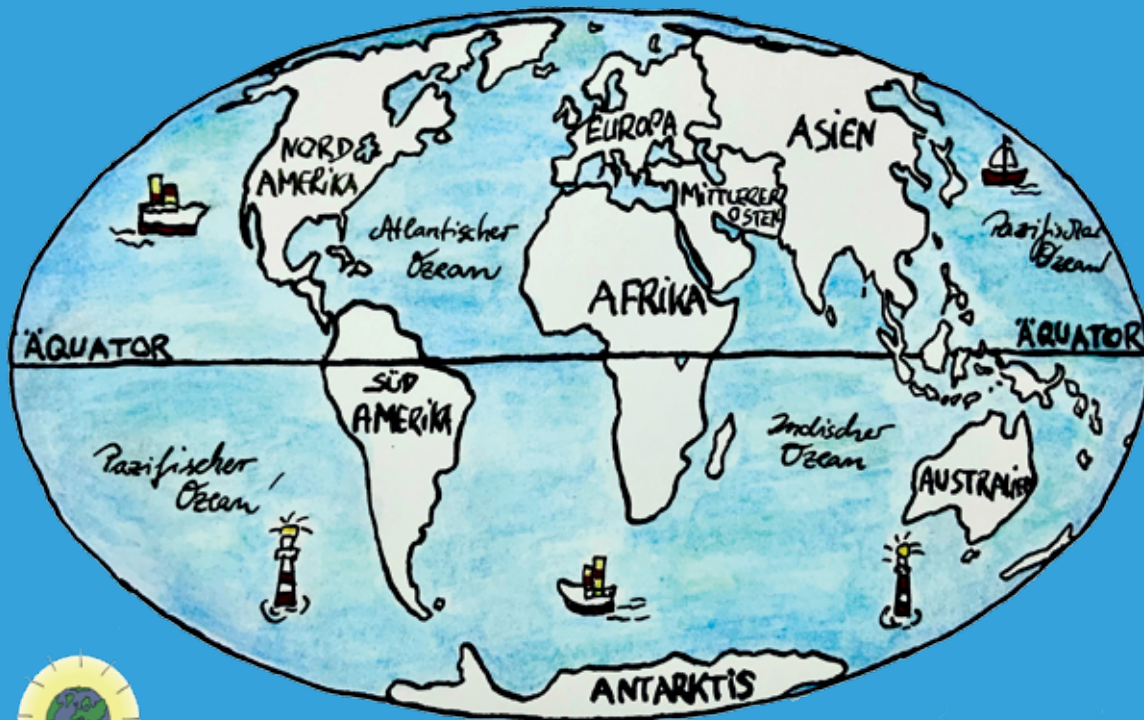
Bananen





**AUFGABE:** Kreuze an, was im Winter hier wächst oder eingelagert ist.



**W**as meinst du, woher kommen denn alle anderen leckeren Gemüse- und Obstsorten, die wir im Winter so gern essen?



- Tomaten 
- Bananen 
- Orangen 
- Äpfel 
- Gurke 
- Paprika 
- Avocado 



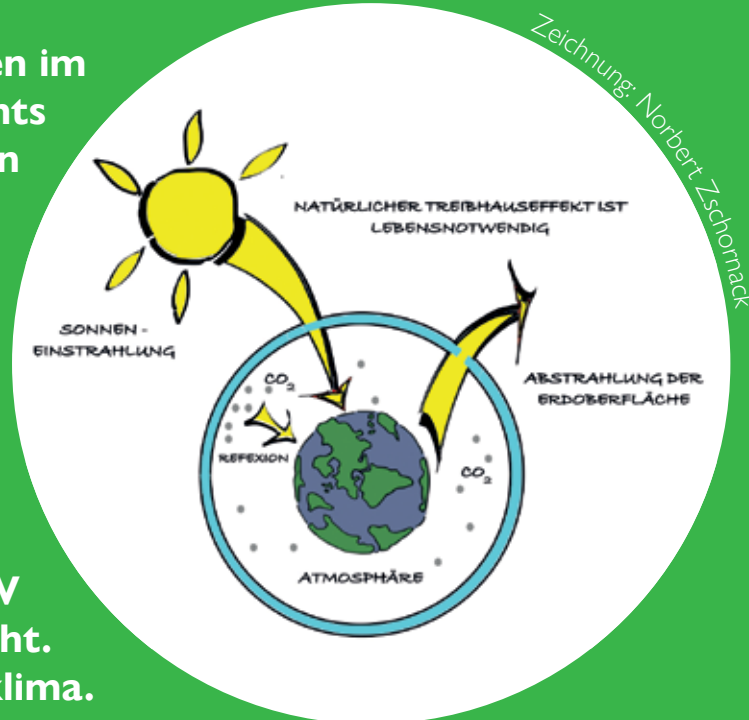
**AUFGABE 1:** Frag beim Wochenmarkt oder schau im Supermarkt, wo Tomaten, Paprika oder Bananen jetzt herkommen.

**AUFGABE 2:** Schneide die Gemüse- und Obstsorten aus und klebe sie auf der Weltkarte dorthin, wo sie im Winter herkommen.



## Was bedeutet das für uns?

Wir brauchen im Winter auf nichts verzichten. In vielen, sehr großen Gewächshäusern in Spanien oder Italien, in denen Tomaten, Gurken und Paprika wachsen, werden schädliche Treibhausgase erzeugt. Das gleiche gilt für Gemüse- und Obstsorten aus Costa Rica oder Neuseeland. Sie werden mit Schiff, Flugzeug und LKW nach Marburg gebracht. Damit verändern wir unser Weltklima.





## Rezept für Gemüse-Chips:

Kartoffeln, Pastinaken, Möhren, Rote Bete waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Rapsöl mit Salz und Pfeffer vermischen und die Gemüsescheiben darin schwenken. Backpapier auf das Backblech legen und die Gemüsescheiben darauf verteilen. Bei 140°C Umluft 40-50 Minuten backen. Immer mal wieder die Backofentür öffnen, damit die Feuchtigkeit entweicht und die Chips knusprig werden!

**Guten Appetit!**



Fotos: Doreen Thieke

## TIPP

**D**ie GartenWerkStadt findest du im Gesundheitsgarten der Stadt Marburg. Dort können viele Menschen, auch Kinder, ihr eigenes Gemüse und Obst anbauen. Ein toller Tipp für einen Familienausflug am Wochenende!

Foto: GartenWerkStadt



Dieses Heft wurde gefördert von **ENGAGEMENT GLOBAL** mit Mitteln des **BMZ**, **LAND HESSEN** und der **Stadt Marburg**. Für den Inhalt dieser Publikation ist allein der **Weltladen Marburg** verantwortlich; die hier dargestellten Positionen geben nicht den Standpunkt von Engagement Global gGmbH und das BMZ, von Land Hessen oder der Stadt Marburg wieder.

