

## Textvorschlag mit Info-Happen zum Thema Gemüse

Sobald die Kinder aus den Kleingruppen zurückkommen, nachdem sie die Rätsel-Hörspiele zu den vier verschiedenen Gemüsesorten gelöst haben, können folgende Textbausteine als Input für Diskussionen dienen. Der Wortlaut muss selbstverständlich nicht übernommen werden. Vielmehr sollen folgende Ausformulierungen einen Input für eigene Ideen darstellen.

### Zwiebel

Im Zwiebelbeitrag ist die Hauptfigur ein richtiger Bösewicht. Habt ihr schon mal gemeinsam mit euren Eltern mit Zwiebeln gekocht? Denn beim Schneiden einer Zwiebel merkt man auch in der Küche, dass dieses Gemüse ganz schön gemein sein kann. Manchmal muss man beim Schneiden nämlich richtig weinen, weil Zwiebel schwefelhaltige Verbindungen haben, also Gase, die uns zu Tränen rühren. Manche setzen sich dann auch eine Taucherbrille zum Zwiebelschneiden auf – aber es reicht, wenn man beim Schneiden einen Schluck Wasser im Mund hat, dann muss man auch nicht weinen. Super an unserem Gangster ist aber, dass die Zwiebel eigentlich das ganze Jahr über erhältlich ist, weil sie sehr gut gelagert werden kann, wenn sie einen kühlen und dunklen Platz hat. Eine Art Gefängniszelle eben ;-)

### Kohl

Wir haben noch ein Gemüse erraten, dass es gern kühl und dunkel mag: Kohl ist wie die Zwiebel total unkompliziert und wir können ihn auch das ganze Jahr über kaufen. Kohl ist auch deshalb eine wichtige Zutat in unserem Gericht, weil er nicht nur gesund ist und viel Vitamin C hat (wie Zitrusfrüchte, die wir aber nicht das ganze Jahr über am Markt finden), sondern auch dabei hilft, dass wir unser Gericht gut verdauen können. Wovon wohl der Kohlibri im Beitrag denn noch erzählt?

### Tomate

Jetzt fehlen noch zwei Gemüsesorten, die in unserem Gericht nicht fehlen dürfen und ein Gemüse davon mag es überhaupt nicht, wenn man es in den Kühlschrank steckt, wie den Kohl. Wisst ihr welches Gemüse ich meine? Das Gemüse hat im Rätsel sogar ein bisschen Urlaub gemacht ;-)! Tomaten! Tomaten werden idealerweise bei Zimmertemperatur gelagert, damit sie noch ein bisschen nachreifen dürfen; aber Achtung! Wenn ihr die Tomaten neben andere Obst- und Gemüsesorten legt, dann kann es sein, dass die auch schneller reifen und vielleicht auch schneller schlecht werden. Ihr seht schon, unsere Gemüsesorten sind alle auch ein bisschen Bösewicht, wenn man sie falsch behandelt. Habt ihr im Beitrag noch andere Sachen erfahren, die ihr vorher über Tomaten nicht wusstet? (z.B. Tomate=Obst) Habt ihr euch am Markt ein bisschen umgeschaut? Wir finden nämlich in den letzten Jahren und vor allem hier am Markt auch Tomatensorten, die nicht rot sind, obwohl sie schon reif sind. Kennt ihr noch andere Farben bei Tomaten? Genau, es gibt auch grüne oder gelbe Tomaten!



Räume  
kultureller  
Demokratie

**SALZBURG  
MUSEUM**



WISSENSCHAFT  
UND  
KUNST  
IN  
KOOPERATION  
MIT  
MUSEUM  
UNIVERSITÄT  
SALZBURG

**LAND  
SALZBURG**

Entstanden im Rahmen des vom Land Salzburg geförderten Projektes [Räume kultureller Demokratie](#)  
(Interuniversitäre Einrichtung Wissenschaft und Kunst in Kooperation mit dem Salzburg Museum)

## Gurke

Unsere letzte Zutat fürs Gericht ist auch grün! Gurken sind wie Tomaten typisch für den Sommer! Aber in der Geschichte haben die Gurken keine Sommerlaune – wisst ihr noch warum? Wer hat die zwei Gurken im Beitrag denn dann aufgemuntert? Genau, eine Wundergurke! Warum heißt die so? Nur weil die Wundergurke aber Eigenschaften hat, die sie gegen Krankheiten schützt, also Wunderkräfte, heißt das noch nicht, dass sie makellos aussieht. Habt ihr gewusst, dass man darüber diskutiert hat, dass Gurken möglichst gerade sein müssen und wenn sie zu krumm und schief sind, nicht in Supermärkten verkauft werden dürfen? Die bleiben dann oft auch dem Feld liegen und schaffen es nicht auf unsere Teller, obwohl sie genauso gut schmecken würden – und im Salat sieht man ja dann nicht mehr, ob die Gurke wie ein Lineal oder wie ein Bumerang ausgesehen hat. Bauern und Bäuerinnen am Markt haben da mehr Glück, weil sie ihr Gemüse so verkaufen dürfen, wie es gewachsen ist.

## Abschluss

In manchen Supermärkten findet man aber mittlerweile auch Gemüse (Gurken, Kartoffeln, Karotten) mit dem Namen „Wunderlinge“. Die haben auch die gleiche Superpower an Vitaminen, dürfen aber auch wie am Bauernmarkt anders ausschauen als ihre üblichen Supermarktkolleg:innen.



Räume  
kultureller  
Demokratie

 **SALZBURG  
MUSEUM**



WISSENSCHAFT  
UND  
KUNST  
KOOPERATION  
MUSEUM  
UNIVERSITÄT  
SALZBURG

 **LAND  
SALZBURG**

Entstanden im Rahmen des vom Land Salzburg geförderten Projektes [Räume kultureller Demokratie](#)  
(Interuniversitäre Einrichtung Wissenschaft und Kunst in Kooperation mit dem Salzburg Museum)