

Das Spielplatz Erde- Infoblatt

SE016 - Öde Schnecken auf der Streuobstwiese?

Robins Klasse geht zum Apfelsaftkeltern im Streuobstwiesenzentrum. Dabei lernen die Freunde einiges über die Bedeutung der Streuobstwiesen für die Artenvielfalt.



Artenvielfalt entdecken

Auf den Streuobstwiesen findet ihr eine große Artenvielfalt. Macht mit euren Eltern einen Ausflug dahin und schaut, welche Pflanzen und Insekten ihr finden könnt. Dabei immer schön auf den Wegen bleiben!

Mit verschiedenen Apps und Naturführern könnt ihr versuchen Tiere und Pflanzen zu bestimmen, die ihr noch nicht kennt.

Lebensraum

Das Obergeschoss sind die Bäume. Dort wohnen z.B. Vögel, Fledermäuse und Hornissen.

Im Erdgeschoss, der Wiese, finden z.B. Spinnen und Insekten (z.B. die Blauflügelige Ödlandschrecke) ein Zuhause.

Auch im Keller, unter der Erdoberfläche, wimmelt es von Insekten, Mäusen, Maulwürfen und so weiter.

Was sind Streuobstwiesen?

Streuobstwiesen sind eine Landschaftsform, die durch die Nutzung der Menschen entstanden ist. Man nennt das "Kulturlandschaft". Sie entstanden, weil dort eine Doppelnutzung für Obsternte und Tierhaltung möglich war. Heute stehen die Streuobstwiesen zum Teil unter gesetzlichem Schutz.

Auf Streuobstwiesen stehen Bäume mit verschiedenen Früchten (Obst, Nüsse) auf einer großen Wiesenfläche "verstreut".

Streuobstwiesen bieten verschiedene "Stockwerke" als Lebensraum für Tiere.

Bestimmungsapps

(Unbezahlte Werbung und keine Haftung)

Einige Apps, die euch bei der Bestimmung helfen können sind:

Pflanzen: Flora Incognita

Vogelstimmen, Pflanzen: Naturblick

Wildbienen: Wildbienen Id BienABest

Vogelstimmen: BirdNET

Selbstversorgung für Anfänger

Marmelade kochen

Wenn man sich ein bisschen selbst versorgen möchte, kann man ganz einfach mit eigener Marmelade kochen anfangen. Dazu kann man selbstgepflückte/ selbstgeerntete oder gekaufte Früchte nutzen. Probiert gerne mal Robins Rezept und nutzt unsere Etiketten, um eure Marmeladen zu beschriften. Einfach ausdrucken und mit Kleber an eurem Marmeladenglas befestigen.

Robins Zwetschgenmarmelade

Für ein Glas benötigt ihr:

250g entkernte Zwetschgen

125g Gelierzucker 2:1

Einen Spritzer Zitrone und einen viertel Löffel Zimt

- Die entkernten Zwetschgen schneidet ihr in kleine Stücke und gebt einen Spritzer Zitronensaft dazu.
- Das Ganze erhitzt ihr vorsichtig, bis die Früchte matschig sind. Dabei Rühren nicht vergessen.
- Nun könnt ihr den Topf von der heißen Platte nehmen und die Früchte (vorsicht heiß!) pürieren.
- Gebt jetzt den Zucker und den Zimt dazu. Weiterrühren und einkochen lassen, bis eure Masse die gewünschte Konsistenz hat. Das könnt ihr am Besten auf einem kleinen Tellerchen testen: einen kleinen Klecks Marmelade auf das Tellerchen geben und abkühlen lassen.
- Wenn euch die Konsistenz gefällt gebt ihr eure noch heiße Marmelade in ein vorher sorgfältig gereinigtes Glas und verschließt den Deckel.





