

### **Was ist die „Kartoffelkiste“?**

Hierbei handelt es sich um eine Sammlung von Unterrichtsmaterialien rund um das Thema Kartoffel in einer transportablen Aluminium-Box (Maße in cm: Breite 90 x Tiefe 49 x Höhe 39).

Sie eignet sich besonders für handlungsorientierten Unterricht, fördert Schüleraktivitäten und bietet eine Fülle von Materialien, die je nach Alter der Schüler ausgewählt werden können.



### **Wo kann die „Kartoffelkiste“ ausgeliehen werden?**

Dienstleistungszentrum ländlicher Raum (DLR) Eifel

54634 **Bitburg**

Ansprechpartnerin: Irmgard Lütticken

Tel: 06561- 9480 – 0 (-439 Durchwahl)

Dienstleistungszentrum ländlicher Raum (DLR) Rheinhessen – Nahe – Hunsrück

55543 **Bad Kreuznach**

Ansprechpartner: Hildegard Schlessmann-Fister

Tel: 0671- 820 – 0 (-421 Durchwahl)

Dienstleistungszentrum ländlicher Raum (DLR) Westerwald-Osteifel

56410 **Montabaur**

Ansprechpartnerin: Ute Pötsch

Tel: 02602- 9228 - 0 (-16 Durchwahl)

**Die DLR verleihen die „Kartoffelkiste“ kostenlos.  
Ein Pfand in Höhe von 20,- € ist beim Abholen zu hinterlegen.**

### **Hier erhalten Sie weiterführende Informationen**

In unserem Internetangebot [www.dlr-eifel.rlp.de](http://www.dlr-eifel.rlp.de) sowie unter [www.ernaehrungsberatung.rlp.de](http://www.ernaehrungsberatung.rlp.de) bieten wir weiterführende Informationen an rund um die Themen „Landwirtschaft macht Schule“ und „Ernährung im Unterricht“.

### **Wie finde ich einen geeigneten Betrieb zur Hoferkundung?**

Das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Eifel benennt Ihnen gerne landwirtschaftliche Betriebe in Schulnähe, die auf die Besichtigung durch Schülergruppen eingestellt sind.

### **Projekt „Landwirtschaft und Weinbau zum Anfassen“**

Die Broschüre „Landwirtschaft und Weinbau zum Anfassen“ zum gleichnamigen Projekt in der Region Trier stellt mehr als 80 Betriebe vor, die Hofbesuche für Schulklassen anbieten. Darüber hinaus enthält sie nützliche Tipps rund um die Durchführung eines Hofbesuches und informiert über weitere Kontaktstellen. Im Rahmen des Projektes kann den Schulen ein Zuschuss zu den Fahrtkosten gewährt werden (50 % der Kosten, max. 75,- €).

### **Projekt Lernort Bauernhof in Rheinland-Pfalz**

Informationen im Internet: [www.lernort-bauernhof-rlp.de](http://www.lernort-bauernhof-rlp.de)

## ***Inhalt der „Kartoffelkiste“?***

Leitfaden mit Hinweisen zur Benutzung der Kartoffelkiste (Schnellhefter)

### ***I. Handreichungen:***

1. Die Kartoffelwerkstatt, Verlag an der Ruhr
2. Das kreative Sachbuch: Kartoffel, ALS-Verlag
3. Krankheiten und Schädlinge der Kartoffel, AID, Bonn
4. Handelsklassen für Speisekartoffeln, AID, Bonn
5. Kartoffeln und Kartoffelerzeugnisse, AID, Bonn
6. Poster „Die Kartoffel“, DIN A 1, ima
7. 1 blaue Heftbox (mit laminierten Informationsplakaten, Broschüre FNL)

### ***II. Unterrichtsmedien***

8. Gemüse und Kartoffeln, Medienpaket (CD und 2 Broschüren), AID, Bonn
9. Speisekartoffeln so oder so? (Video, Laufzeit 12 Min.), AID, Bonn
10. Was wir essen... Gemüse und Co., (Video, Laufzeit 40 Min.), AID, Bonn
11. Krankheiten und Schädlinge der Kartoffel (CD), AID, Bonn
12. Die Kartoffel – gesund und abwechslungsreich (Video), AID, Bonn
13. Unterrichtsbaustein: Die Kartoffelpflanze (ima: lebens.mittel.punkt 1/2010)

### ***III. Materialien:***

<b>Anzahl</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Anzahl</b>	<b>Beschreibung</b>
1	Aluminiumkiste		
4	Becherlupen,	4	Pellgabeln
4	Kartoffelsäcke,	4	Sparschäler
3	Eimer (rot, grün, blau)	1	Messbecher, groß
1	Zweiplattenherd	1	5-ml-Spritze zum Abmessen
1	Stieltopf: 1,8 l	1	Schneebesen
1	Kochtopf, 8 l	1	Reibe
1	Paar Topflappen	1	Plastikschüssel
1	Digitale Küchenwaage	1	Maßband
3	Aufbewahrungsboxen	3	Zollstöcke
6	Metallschälmesser		

# Leitfaden zum Einsatz der „Kartoffelkiste“

## Themenvorschläge zum Einsatz der Kartoffelkiste

Auf dem Betrieb	In der Schule	Mögliche Weiterarbeit
<p><b>Pflanz- und Pflegearbeiten</b> (vegetationsbegleitend):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Setzen</li> <li>• Hacken</li> <li>• Pflanzenschutz (Kartoffelkäfer lesen)</li> <li>• Ernte</li> </ul> <p><b>Spiele</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sackhüpfen</li> <li>• Kartoffellauf</li> <li>• Wer schält die längste Kartoffelschale</li> </ul> <p><b>Kartoffelsorten</b></p> <p><b>Kartoffelverkostung</b></p>	<p><b>Biologie der Kartoffel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bau der Kartoffelpflanze</li> <li>• Inhaltsstoffe (Versuche)</li> </ul> <p><b>Geschichte der Kartoffel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Heimat der Kartoffel und Anbau in Europa</li> <li>• Hungersnöte durch Kraut- und Knollenfäule</li> </ul> <p><b>Nahrungsmittel Kartoffel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kartoffelsorten und ihre Verwendung für Kartoffelgerichte</li> <li>• Fertigprodukte aus Kartoffeln: Vergleich von Kartoffelgerichten aus frischen Kartoffeln und Fertigprodukten</li> <li>• Gesundheitliche Aspekte</li> <li>• Kartoffeleinkauf: saisonales Angebot, Preise (Supermarkt, Wochenmarkt, direkt ab Hof)</li> </ul> <p><b>Kartoffeln als Rohstoffe in der Industrie</b> (Versuche zu Stärkekleister und –folie)</p>	<p><b>Kartoffeldruck auf Textilien und Papier</b></p> <p><b>Wörter und Texte zur Kartoffel</b></p> <p><b>Rechnen rund um die Kartoffel</b></p> <p><b>Gestalten eines eigenen Kartoffelkochbuches</b></p> <p><b>Kartoffeln als nachwachsender Rohstoff:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stärke als Ausgangsstoff oder Hilfsstoff z.B. für die Herstellung von Industriealkohol, biologisch abbaubarem Verpackungsmaterial oder zur Verbesserung der Papierfestigkeit</li> </ul> <p><b>Gentechnisch veränderte Industriekartoffeln</b> (reine Amylose oder reines Amylopektin bildende Kartoffeln)</p>

Weiterer Literaturhinweis:

Erik Dinges: *Kartoffel, Kopiervorlagen und Materialien 3. + 4. Schuljahr*, Cornelsen Verlag, Berlin 2005