



Vom Beet in den Topf

Ein Garten- und Kochbuch für Kinder

Dorling Kindersley 2009 • 80 Seiten • 9,95 • ab Grundschulalter

Bewährte Dorling Kindersley Manier! Schon das Inhaltsverzeichnis bietet eine informative Gliederung durch seine Einteilung in „Aha!“ – mit wissenswerten biologischen Fakten über Samen, Pflanzen, Blüte und Frucht –, „Tipps“ für das praktische Gärtnern – etwa zu Recycling im Garten oder zu Samen sammeln –, „Gärtnern“ – eingeteilt in einzelne Gemüse- und Obstsorten – und „Lecker!“ – mit jeweiligen Rezepten zu den einzelnen Gewächsen.

Es ist ein umfassendes Buch, von den Grundbedürfnissen der Pflanze bis hin zu ihrer Ernte, verdeutlicht in vielen Farbfotos und Grafiken sowie knappen, informativen, präzisen Texten. Egal, was getan wird und geschieht, es ist im Foto festgehalten. Das Schöne: Hier agieren ausschließlich Kinder, sodass der junge Leser sofort den Bezug zu sich selbst herstellt. Dementsprechend einfach, aber einfallsreich und preiswert sind die Tipps, etwa zum Herstellen eines Minigewächshauses aus Plastikeierbehältern oder zum Basteln von Pflanzenschildern aus hölzernen Eisstilen. Es gibt auch aufwendigere Basteltipps, die aber immer mit einfachen Materialien und viel Fantasie auszuführen sind.



Von grundlegenden Vorgängen und Phänomenen wie etwa der Fotosynthese geht es dann weiter zu den einzelnen Pflanzen: Tomaten, Auberginen, Zucchini, Kürbisse, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, Lauch, Möhren, Spinat und Salat; Minze und Sonnenblumen; Erdbeeren, Blaubeeren und Zitronen (und jeweils ein ganz besondere Schleckerei dazu) – all das anzubauen lernt der junge Leser.

Fotoreihen halten alle Arbeitsschritte und später den Fortschritt der Entwicklung beim Wachstum der Pflanzen fest. Begonnen wird jeweils mit dem Eintopfen des Samens, daran schließen sich verschiedene Wachstumsstufen bis hin zur Ernte. Gegärtnert wird bei den Versuchen ausschließlich in großen Töpfen, nicht im unüberschaubaren Freiland, denn es geht ja weitgehend um die Freude am Entdecken und Ausprobieren, mehr jedenfalls als um eine reiche Ernte.

Eine gute Idee: Für alles, was angebaut wird, findet sich im Folgenden ein Rezept, das besonders auf den kindlichen Geschmack ausgerichtet ist, sowohl vom Geschmack her wie von der Optik. Auch hier sind die Rezepte anschaulich und einfach gestaltet und tatsächlich von Kindern zu bewältigen, und nur an ganz wenigen Stellen brauchen sie dazu die Hilfe eines Erwachsenen, etwa, wenn es um ein scharfes Messer oder ein heißes Blech geht.



Ein vorzügliches Sachbuch, das ein Gartenbuch, ein Biologiebuch und ein Kochbuch zugleich ist und kindliche Neugier ganz gezielt einsetzt. Der hohe Anteil an praktischer Arbeit auf allen drei Gebieten („selber machen“) wird Kinder besonders zu den angebotenen Aktivitäten animieren; er liefert die Voraussetzungen für späteres theoretisches und weiterführendes praktisches Wissen.

Astrid van Nahl