




Umsetzungsvorschlag

Thema:	Der Tomate auf der Spur Tomatenanbau in Österreich 2 Anbauformen, 2 Philosophien
Schulart/Schulstufen:	Grundstufe 2 (3. und 4. Klasse)
Umfang:	2 UE (2x 50 Min.)
Vorbereitungen: 	<ul style="list-style-type: none"> • Factsheet über die Tomate durchlesen • Ausgabegerät für Video • AB Tomatenleporello beidseitig und AB Tomatenbilder in Klassenstärke ausdrucken • Schleifen für das Mannschaftsspiel
Erwarteter Kompetenzerwerb 	<p>Die Lernenden</p> <ul style="list-style-type: none"> - lernen die Sortenvielfalt der Tomate kennen. - kennen 2 Anbauformen der Tomate. - wissen, wo die meisten Tomaten produziert werden. - können beim Tomatenanbau grob zwischen konventionell und Bio unterscheiden. - wissen wie Tomaten richtig gelagert werden sollten.
Lehrplanbezug¹ 	<p>Einordnung in den österreichischen Lehrplan für Volksschulen (BGBl. Nr. 134/1963 in der Fassung BGBl. II Nr. 303/2012 vom 13. September 2012)</p> <p>Sachunterricht: Erfahrungs- und Lernbereich Natur</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Formenkenntnis über Pflanzen und Tiere erweitern und festigen <ul style="list-style-type: none"> • Weitere Ordnungsgesichtspunkte über Pflanzen gewinnen im Hinblick auf: <ul style="list-style-type: none"> ▪ jahreszeitliche Gegebenheiten ▪ Nutzbarkeit ▪ Lebensräume ▪ Entwicklungsstufen ○ Erste Einsichten in einfache ökologische Zusammenhänge gewinnen

- Wachstum von Pflanzen

Zusatzmaterial:



D: Tomatenwörterbingo (GS2)
D: (3. Klasse) Rund um die Tomate- Satzglieder
D: (4. Klasse) Rund um die Tomate- Satzglieder
M: Sachaufgaben Tomateneinkauf
M: Grafik „Pflanzung und Ernte von Tomaten“ ablesen
BE: Tomatenbild fertig zeichnen
SU/D: Blitzg'scheit Tomate AB + LB
SU: Infografik – Weg der Tomate Frischverzehr
SU: Infografik – Tomatenproduktion Österreich
SU: Infografik – Pflanzung und Anbau
SU: Infografik – Bestandteile Tomate, Schnipselbild
SU: Infografik – beliebtestes Gemüse Österreichs
Literaturtipp:

- Sanne Dufft: Tinkas Tomaten.
ISBN: 978-3825152284
- Satomi Ichikawa: Das Tomatenfest
ISBN: 9783895652561
- Ursel Scheffler: Alle nannten ihn Tomate
ISBN: 978-3867602488

Zusatzangebot:

Der Bedarf an Gemüse für 4 bis 10-jährige Kinder kann hier nachgeschlagen werden:

[4- bis 10-jährige Kinder \(richtigessenvonanfangan.at\)](http://4-bis-10-jährige-Kinder-richtigessenvonanfangan.at)

Wo findet sich die Tomate in der Ernährungspyramide?

[Die Österreichische Ernährungspyramide \(ages.at\)](http://Die-Österreichische-Ernährungspyramide-ages.at)

Lade dir eine Seminarbäuerin zum Thema als Expertin ein.
Hier findest du die Angebote für dein Bundesland:

[Seminarbäuerinnen Österreich - Bundeskoordination - Die Seminarbäuerinnen in den Bundesländern \(seminar-baeuerinnen.at\)](http://Seminarbäuerinnen-Österreich-Bundeskoordination-Die-Seminarbäuerinnen-in-den-Bundesländern-seminar-baeuerinnen.at)



Videos:



Alle Videos zum Thema Tomate findest du auf dem Land schafft Leben YouTube Channel:

[Der Weg der TOMATE in Österreich \(4 Episoden\) + Tipps - YouTube](#)



Learning App	Tomatenprofi https://learningapps.org/watch?v=pkmpfezxa21	
	Tomatenwissen- Bild Text Zuordnung https://learningapps.org/watch?v=pu09nfnz321	

Zeit (min.)	Stundenverlauf/Methoden/Phasen	Sozialform	Unterrichtsmaterialien/ Medieneinsatz
10 min	<p>Einstieg</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bildung eines Sesselkreises • In der Mitte befindet sich ein Bild der Tomate <p>Die Lehrperson klärt auf, dass es heute um das Thema Tomate geht und erkundet deren Vorwissen mit Fragen. Wenn die Kinder mit „Ja“ antworten, stehen sie auf, bei „Nein“ bleiben sie sitzen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wächst die Tomate auf einem Baum? • Gibt es nur rote Tomaten? • Schmeckt eine Tomate scharf? • Werden Tomaten zu Ketchup verarbeitet? • Tomaten kann man in Österreich zu jeder Jahreszeit ernten? • Die Haupterntezeit der Freilandtomate (Garten) ist von Juni bis Oktober? • Sollten Tomaten im Kühlschrank gelagert werden? <p>Die Lehrperson klärt die Ergebnisse noch nicht gleich auf, diese werden am Ende der zwei Stunden noch einmal besprochen.</p>	Plenum	
20 min	Information/ Sachwissen	Plenum	- Ausgabegerät für Video

	<p>Film:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tomatenanbau in Österreich [8:01 min] - 2 Anbauformen, 2 Philosophien [7:51 min] <p>Nachbesprechung des Filmes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Woran erinnerst du dich als erstes, wenn du an den gesehenen Film denkst? • Klärung unbekannter Begriffe • Was hast du schon gewusst? • Was war neu für dich? • Was hat dir am besten gefallen? Gab es etwas, das dir nicht gefallen hat? 		<ul style="list-style-type: none"> - Link zum Video: https://youtu.be/nR9FzFH8m74
20 min	<p>Selbstständiges Arbeiten</p> <p>Tomatenleporello: Die Lehrperson führt die Kinder in das Leporello ein und erklärt den Arbeitsvorgang und die Faltung des Leporellos. Es wird wie eine Hexentreppe gefaltet.</p> <p>Es werden Arbeitspaare gebildet und die Lernenden starten mit der Arbeit.</p>	Einzel- oder Partnerarbeit	<ul style="list-style-type: none"> - AB „Tomatenleporello“ - AB „Tomatenbilder“ zum Ausschneiden
PAUSE			
20 min	<p>Selbstständiges Arbeiten</p> <p>Tomatenleporello: Fertigstellen des Leporellos.</p>	Einzel- oder Partnerarbeit	<ul style="list-style-type: none"> - AB „Tomatenleporello“ - AB „Tomatenbilder“ zum Ausschneiden

20 min	<p>Fangspiel: „Nützlinge gegen Schädlinge“</p> <p>Die Lehrperson erklärt: „Wie auch in dem Video erklärt wird, ist eine natürliche Schädlingsbekämpfung der Einsatz von Nützlingen! Der Hauptschädling im Tomatenanbau ist die Weiße Fliege. Gegen sie wird die grüne Raubwanze <i>Macrolophus</i> ausgebracht. Bis sie sich entwickelt hat, hilft die Erzwespe <i>Encarsia Formosa</i>. Diese legt ihre Eier in die Larven der Weißen Fliege. Statt dem Schädling schlüpft ein Nützling.</p> <p>Die Lehrperson teilt die Klasse in 2 Gruppen. Die Nützlinge bekommen eine Schleife umgehängt, gehen in Paare zusammen und geben sich die Hand. Gemeinsam müssen sie einen Schädling abklatschen und dann mit verschränkten Armen abtransportieren. Die Nützlinge müssen alle Schädlinge erwischen und zu einem Zielpunkt (z.B. Matte) bringen. Dann wird die Gruppe getauscht, Schädlinge werden Nützlinge und umgekehrt.</p>	Mannschaftsspiel	- Schleifen zur Markierung der Gruppenmitglieder
10 min	<p>Nachbesprechung</p> <p>Die Lehrperson stellt noch einmal die Fragen vom Unterrichtsbeginn und klärt gemeinsam mit den Kindern die Lösungen auf!</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wächst die Tomate auf einem Baum? • Gibt es nur rote Tomaten? • Schmeckt eine Tomate scharf? 	Plenum	

	<ul style="list-style-type: none">• Werden Tomaten zu Ketchup verarbeitet?• Tomaten kann man in Österreich zu jeder Jahreszeit ernten?• Die Haupterntezeit der Freilandtomate (Garten) ist von Juni bis Oktober?• Sollten Tomaten im Kühlschrank gelagert werden? <p>Gemeinsam werden zum Schluss noch die Leporellos begutachtet.</p>		
--	---	--	--