


220 Anhang

Nepper, Schlepper, Nektarfänger

Bei diesem Detektivspiel können die Kinder Beispiele der Pflanzen mit in die Gruppe bringen, oder diese im Gelände mittels bunter Fähnchen (Holzspieße mit buntem Papier) markieren. Ermuntern Sie die Kinder, selber zu beobachten, welches Insekt, welche Blüte besucht hat. Viele Blüten haben nämlich verschiedene „Dienstleister“ im „Bestäubungsgewerbe“. Bei jüngeren Kindern Abbildungen der gesuchten Pflanzen mit verteilen. Beispielfotos finden Sie unter www.blumenwiesen-rlp.de.

<p>Suchauftrag 1: Du bist eine Hummel mit einem langen Rüssel. Du magst: Lippenblütler, Korbblütler und Nelkengewächse. Suche: Disteln, Taubnesseln, Lupine, Beinwell oder Flockenblume P. S.: Manchmal ist eine Blüte nicht für dich geeignet und du machst kurzen Prozess: Du beißt von außen an einer passenden Stelle ein kleines Loch durch die Blüte und saugst von dort den Blütensaft. Findest du auch solch eine Blüte?</p>	<p>Suchauftrag 3: Du bist ein Tagfalter (Schmetterling, der tagsüber fliegt). Man findet dich an Lippenblütlern, Korbblütlern und Nelkengewächsen. Du magst aufrechte Blüten, auf denen du landen kannst. Deine Lieblingsblumen haben oft dunkelrote, rosarote oder blaue enge Röhrenblüten, in denen der Nektar tief versteckt liegt. Nur du mit deinem langen Saugrüssel gelangst bis dorthin! Suche zum Beispiel: Disteln, Wegwarte, Dost, Karthäusernelke, fette Henne.</p>
<p>Suchauftrag 2: Du bist ein Nachtfalter (Schmetterling, der nachts fliegt). Du landest nicht auf der Blüte, sondern saugst Nektar im Schwirrflug. Du magst Nachtkerzen, Nelkengewächse und Zaunwinden. Suche zum Beispiel: Heckenkirsche, Geißblatt, Nachtkerze, Leimkraut, Phlox oder Winden.</p>	<p>Suchauftrag 4: Du bist eine Biene. Dein Rüssel ist etwa 6 mm lang. Du magst Lippenblütler, aber auch andere Blüten mit den Farben Gelb/ Blau/ Violett. Oft haben diese ein ultraviolette „Saftmal“, das Menschen nicht gut sehen können – für Insekten aber wie die Beleuchtung einer Landebahn am Flughafen aussieht. Suche zum Beispiel: Königskerze, Salbei, Ehrenpreis, Klee.</p>
<p>Suchauftrag 5: Du bist der Wind. Suche Pflanzen, deren Pollen du leicht wegblasen kannst. Die Blüten sind unscheinbar und duften nicht. Sie haben nur ganz kleine, oder gar keine Blütenblätter, die den Pollen beim Start oder der Landung stören könnten. Die Staubbeutel und die Narbe liegen so, dass der Wind sie gut erreicht. Suche zum Beispiel: blühende Gräser, Spitzwegerich oder den kleinen Wiesenknopf.</p>	<p>Die Suchaufträge 6 und 7 finden Sie auf der kommenden Seite.</p> 



Käfer schaden den Blüten oft mehr als das sie diesen nutzen, da sie häufig die Blütenblätter fressen, bis der Weg zum Nektar frei ist. Die Blütenböcke sind hier eine Ausnahme. Sie besuchen vor allem die Doldengewächse, oft zum beiderseitigem Vorteil. Sie sind, wie andere Bockkäfer auch, an ihren langen Fühlern und der schlanken Gestalt zu erkennen.

Suchauftrag 6:
 Du bist eine Schwebfliege. Dein Rüssel ist nur 2 mm lang. Damit kannst du Pollen und Nektar nur auftupfen. Du magst Doldenblütler mit großen weißen Schirmblüten – offen und gut erreichbar, meist ohne Geruch. Suche zum Beispiel: wilde Möhre, Wiesenbärenklau (Achtung: keinen Riesenbärenklau!), Efeu, Wiesenkerbel.

Suchauftrag 7:
 Du bist ein Käfer und magst weiße oder grüne Blüten mit viel Pollen und starkem Duft. Deine Blüten müssen robust sein, denn du bist ein schwerer Brummer. Suche zum Beispiel: Hartriegel oder Schneeball.

26a

Rezept für Kräuterflammkuchen

Aus 440 g Mehl (Typ 550), ½ Würfel Hefe, 1 TL Salz, 250 ml lauwarmem Wasser und 2-3 EL Öl einen Teig kneten. An einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen.
 Backofen auf 220 Grad vorheizen.
 Für den Belag zu gleichen Teilen:
 150 g saure Sahne
 150 g süße Sahne
 150 g Magerquark verrühren, salzen und pfeffern.

3 rote Zwiebeln in feine Ringe schneiden
 3-4 Zweige Thymian, Blättchen abzupfen und fein hacken
 Evtl. 250 g geräucherten, durchwachsenen Speck in Würfeln geschnitten.
 Der Teig reicht für vier große, runde Flammkuchen oder zwei Backbleche.
 Den Teig dünn ausrollen, mit Sauce bestreichen und mit dem Belag bestreuen.
 10-12 Minuten goldgelb backen.