

Pflanzenbiologie FrS 20210 - Beispiel eine L-Anleitung

Vier "wohltätige" Kräuter

Wenn man Gewürze kennenlernen will, muß man sich vor allem ihren Geruch und ihren Geschmack einprägen. Beides kann man nur ungenügend beschreiben.

Die Früchte der vier ausgewählten Gewürze sind sich äußerlich ähnlich, weil sie alle zur Pflanzenfamilie der Doldenblütler gehören. Erst beim genauen Hinsehen erkennt man Unterschiede.

Material

- Lupe, Mörser oder 2 flache Steine zum Zerreiben, Lineal mit mm-Einteilung, 4 kleine Gefäße (Filmdöschen) oder Tüten aus Alufolie.
- Früchte von Anis, Fenchel, Kümmel und Dill. Die ersten drei gibt es in der Drogerie oder Apotheke. Dill gibt es im Samengeschäft, aber auch als Frischpflanzen, die allerdings erst im fortgeschrittenen Stadium Früchte tragen.
- Nachschlagebücher (Lexikon oder Buch über Gewürze).

Versuche

1. Stelle den speziellen Geruch der Gewürze fest. Zerreihe getrennt kleine Mengen, so daß das Aroma intensiver wird. Fülle das Pulver in kleine Gefäße oder Tüten. Prüfe dich selbst, ob du den charakteristischen Geruch wiedererkenntst. Schmecke auch die Gewürze.
2. Schau jede der Früchte auf besondere Merkmale hin an, z. B. auf: Größe (Länge, Breite), Farbe, Form, Rippen, Behaarung.
3. Trage in die folgende Tabelle die Merkmale der Früchte ein und zeichne eine Skizze, wie die Früchte aussehen. Stelle mit Hilfe von Nachschlagewerken oder durch Befragung die Verwendung als Gewürz oder als Heilmittel fest.

Ergebnisse

Die Früchte der vier "wohltätigen" Kräuter

Name	Zeichnung	Größe in mm/Farbe	Besondere Merkmale	Verwendung
Anis				
Fenchel				
Kümmel				
Dill				