



# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Erst aufgießen, dann genießen*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)



## Erst aufgießen, dann genießen – Tee als Natur-, Heil- und Kulturprodukt kennenlernen

Ein Beitrag von Johanna Huber, Karlsruhe

**P**fefferminz-, Kamillen- oder Früchtetee – was darf's sein? In dieser Unterrichtseinheit lernen Ihre Schüler Tee als schmackhaften und gesunden Durstlöscher kennen. Sie erfahren, woraus und wie das Heißgetränk zubereitet wird und wie es wirkt. An der Tee-Theke dürfen sie unterschiedliche Sorten probieren und anschließend selbst ihren Lieblingstee mischen.

Gehen Sie mit Ihren Schülern auf eine spannende Entdeckungsreise in die Welt des Tees, erfahren Sie viel Wissenswertes und schließen Sie ab mit einer stilvollen Teezeremonie.



Tee ist ein gesunder Durstlöscher

Colourbox.com

Teil I



### Das Wichtigste auf einen Blick

#### Aufbau der Unterrichtseinheit

Die Unterrichtseinheit umfasst eine Sequenz mit folgenden Phasen:

**Einstieg:** Schnupperrunde und erster Austausch über Tee

**Erarbeitung 1:** Was ist drin? – Tee untersuchen und seine Bestandteile kennenlernen

**Erarbeitung 2:** Wie schmeckt und wirkt er? – Tee verkosten und eine eigene Mischung herstellen

**Abschluss:** Teezeremonie mit eigenen Mischungen

**Dauer:** 10 Unterrichtsstunden (5 Doppelstunden)

**Klassen:** 1 und 2

**Lernbereiche:** Ernährung, Gesundheit, Pflanzen

**Kompetenzen:** Bestandteile und Zubereitung des Tees erarbeiten; Geschmack, Geruch und Wirkung unterschiedlicher Teesorten kennenlernen; Tee als Durstlöscher und Heilmittel entdecken; Sinne sensibilisieren

**Fachübergreifend:** britische Teekultur (Englisch); Teecollage (Kunst)

**Wichtig:** Bitten Sie vorab die Eltern, Ihnen mögliche Unverträglichkeiten/Allergien der Schüler schriftlich mitzuteilen.

## Warum dieses Thema wichtig ist

Zu einer ausgewogenen Ernährung – ob zu Hause oder in der Schule – gehört neben dem Essen auch das gesunde Trinken. Im Zuge dieser Unterrichtseinheit lernen die Schülerinnen und Schüler<sup>1</sup> deshalb Tee als schmackhaften, wohltuenden und gesunden Durstlöscher kennen.

Sie untersuchen verschiedene Teesorten und erfahren, aus welchen Pflanzenbestandteilen diese bestehen, wie sie heißen und wie sie wirken. Bei einer Verkostung haben die Kinder Gelegenheit, ihren persönlichen Favoriten zu entdecken und dürfen die Mischung, die sie anschließend selbst herstellen, bei einer kleinen Zeremonie gleich ausprobieren.

Übrigens: Neben der Vermittlung und Bewusstmachung in unterrichtlichen Zusammenhängen ist auch eine konkrete Auseinandersetzung mit dem Thema „gesunde Ernährung“ unabdingbar. Ein gemeinsames Klassenfrühstück, das gesunde Pausenbrot oder das gemeinsame Kochen sind hierbei Elemente, die vielfältig Eingang in den Schulalltag finden sollten.

<sup>1</sup> Im weiteren Verlauf wird aus Gründen der besseren Lesbarkeit nur „Schüler“ verwendet.

### Teil I



## Was Sie zu diesem Thema wissen sollten

### Was ist Tee?

Tee wird seit Jahrtausenden getrunken und ist wesentlicher Bestandteil vieler Kulturen. Bezeichnet wird damit ein Getränk, welches durch das Aufgießen von Pflanzenteilen mit heißem Wasser gewonnen wird. Im engeren Sinn werden hierzu Bestandteile der Teepflanze verwendet. Der Begriff erstreckt sich jedoch auch auf Aufgüsse anderer Pflanzen („Aufgussgetränke“). Im Deutschen gibt es keine Unterscheidung, aber in anderen Sprachen wird dieser Unterschied begrifflich zum Ausdruck gebracht, z. B. im Englischen: *herb tea* – Kräutertee, *tea* – Schwarztee; im Französischen: *tisane* oder *infusion* – Kräutertee, *thé* – Schwarztee oder im Spanischen: *infusión* – Kräutertee, *té* – Schwarztee.

### Woraus wird Tee gewonnen?

Weithin bekannt sind Tees aus Blättern oder Stielen, aus Früchten, Samen, Blüten und Wurzeln. Auf diese Tees konzentriert sich auch die vorliegende Einheit. Solche Tees gibt es rein oder auch als Teemischungen, die Bestandteile mehrere Pflanzen enthalten. Im Allgemeinen wird zwischen Tees als Lebensmittel und Tees als Arzneimittel unterschieden, für letzteres sind insbesondere die unterschiedlichen Inhaltsstoffe (u. a. ätherische Öle) von Bedeutung, die eine medizinische Wirkung entfalten. Aus der Kräuterheilkunde sind die jeweiligen gesundheitsfördernden bzw. heilenden Wirkungen bekannt.

### Und wie wird er zubereitet?

Für den Geschmack bzw. die Wirkung von Tee sind Menge, Ziehzeit und Wassertemperatur von entscheidender Bedeutung. Je nach Teesorte können hier wesentliche Unterschiede bestehen. So müssen beispielsweise Wurzeln in der Regel länger ziehen als frische Blüten, fein gehackter Tee aus dem Teebeutel meist kürzer als grob gezupfte lose Blätter.

## Wie Sie das Thema vermitteln können

- Anhand einer „Teeuntersuchung“ erfahren die Schüler, welche Bestandteile einer Pflanze verarbeitet werden können und was demnach Tee überhaupt ist.
- Durch die experimentierende Auseinandersetzung mit Tee bei der Verkostung (Geschmacks- bzw. Geruchsprobe) und die schriftliche Bewertung lernen die Schüler unterschiedliche Teesorten und deren Wirkung kennen. Dabei werden auch die Sinne sensibilisiert und die Wahrnehmungsfähigkeit geschult.
- Die Schüler erarbeiten die mögliche Wirkung verschiedener Tees und lernen das Getränk somit auch als Heilmittel kennen.

- Indem sie eine eigene Mischung nach ihren individuellen Vorlieben herstellen, können die Schüler Tee als gesunden Durstlöscher für sich entdecken.
- In einer abschließenden Teezeremonie erfahren die Schüler die kulturelle Bedeutung von Tee.

## Verlaufsübersicht

Die Schüler untersuchen verschiedene Teesorten. Sie lernen deren Bestandteile kennen, den Geruch, Geschmack und die Wirkung. Sie bewerten die Tees und stellen eine eigene Mischung her.

Material	Verlauf	Checkliste
M 1	<p><b>Einstieg:</b> Riechen mit geschlossenen Augen; Austausch über eigene Erfahrungen mit dem Thema „Tee“ (UG)</p> <p><b>Erarbeitung 1:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Untersuchen von Tee; Sammeln und Notieren der Beobachtungen (PA)</li> </ul>	<p>offener Tee (z. B.: Früchte-tee)</p> <p>pro Schülerpaar: Bildkarten M 1 von CD 37 farbig ausdrucken und laminieren (Alternative: losen Tee auf Papptellern anbieten); Notizzettel; Stifte</p>
M 2, M 3	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Erkennen und Benennen möglicher Bestandteile von Tee (UG)</li> </ul>	<p>Folie M 2 projizieren (zunächst Abb. 6 abdecken; dann bis auf die Beschriftung aufdecken); Tafelkreide in grün, weiß, gelb, rot, braun bereithalten; M 3 im Klassensatz kopieren</p>
M 4	<p><b>Erarbeitung 2:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Vorstellen der Tee-Theke; gemeinsames Besprechen der Namen und Wirkung verschiedener Teesorten (UG)</li> </ul>	<p>Tee-Theke mithilfe von M 4 vorbereiten</p>
M 5, M 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Verkostung (Geruchs- und Geschmacksprobe) (PA) und Bewertung der Tees (EA)</li> </ul>	<p>Bildkarten M 5 ggf. ausmalen, laminieren und zuschneiden; Wirkungskarten M 6 laminieren und zuschneiden</p>
M 7	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mischen eines eigenen Tees mithilfe des Bewertungsbogens (PA/GA); Erfinden eines Namens und Gestalten eines Etiketts (EA/PA)</li> </ul> <p><b>Abschluss:</b> Teezeremonie mit den eigenen Mischungen; ggf. fächerübergreifend „English Teatime“</p>	<p>Bewertungsbogen M 7 im Klassensatz kopieren; rote und grüne Buntstifte</p> <p>pro Schüler: Klebeetikett; Cellophanbeutel o. Ä.; Buntstifte, schwarzer Filzstift</p> <p>Tischdecke und andere Tischdeko; ggf. Teegebäck; pro Schüler: selbst gemischter Tee, Teetasse (mitbringen lassen)</p>
<p><b>Dauer:</b> 10 Unterrichtsstunden (5 Doppelstunden)</p>		

## Teil I



## Hinweise zu den Materialien M 1 bis M 7

**Vorbereitung:** Richten Sie im Vorfeld der Stunde mithilfe von **M 4** eine Tee-Theke ein. Hierbei ist es sinnvoll, einige Tische in der Mitte des Klassenraums zu positionieren, um die Theke von möglichst allen Seiten zugänglich zu machen.

**Einstieg:** Versammeln Sie die Klasse in einem Sitzkreis und bitten Sie die Schüler, die Augen zu schließen. Gehen Sie langsam mit einer offenen Packung Tee von Schüler zu Schüler und lassen Sie diese daran riechen. Nach dem Rundgang äußern die Schüler ihre Assoziationen und es schließt sich ein kurzes Gespräch über Tee an. Fragen Sie z. B.: „Wann trinkst du Tee? Welchen Tee trinkst du gern?“ usw.

Mit Fragen wie „Was ist Tee eigentlich? Woraus besteht Tee?“ leiten Sie über zur anschließenden „Tee-Untersuchung“.

**M 1:** Die Schüler gehen wieder zurück an ihren Platz und untersuchen in Partnerarbeit mithilfe von **M 1** verschiedene Teesorten auf ihre Bestandteile. Hier sind folgende Beispiele abgebildet: Hagebuttentee (Tee aus Früchten), Pfefferminztee (Tee aus Blättern und Stielen), Fenchel-Anis-Kümmeltee (Tee aus Samen), Kamillentee (Tee aus Blüten). Ein Tee aus Wurzeln, wie z. B. Ingwer, fehlt, weil er im getrockneten Zustand leicht nach getrockneten Fruchtstückchen (und nicht nach einer Wurzel) aussieht. Besprechen sie dies mit den Schülern.

Die Schüler notieren auf Notizzettel, was sie beim Untersuchen der Tees erkennen können. Im Anschluss werden die Beobachtungen der Schüler im Plenum an der Tafel gesammelt, z. B. mithilfe einer Mind-Map.

**Hinweis:** Die Bildkarten aus **M 1** finden Sie auf CD 37 in Farbe.

**Alternative:** Anstelle **M 1** einzusetzen, können Sie den Schülern auch echten Tee mitbringen und diesen auf Papptellern untersuchen lassen. Wählen Sie Tees aus den jeweiligen Pflanzenbestandteilen je nach Verfügbarkeit aus.

**M 2** und **M 3:** In einem nächsten Schritt teilen Sie das Arbeitsblatt **M 3** an die Schüler aus und projizieren im Anschluss **M 2** (zunächst nur die verschiedenen Teesorten, Bild 1–5). Besprechen Sie anhand der Abbildungen, welche Bestandteile einer Pflanze zu Tee verarbeitet werden können und notieren Sie diese an der Tafel.

Wenden Sie sich dann der Abbildung 6 auf der rechten Seite der Folie zu, bei der die Beschriftung zunächst noch abgedeckt ist. Gemeinsam werden die Äußerungen der Schüler mit den Pflanzenbestandteilen verglichen. Zur Veranschaulichung können Sie die zuvor notierten Beobachtungen an der Tafel farblich passend zur Folie einkreisen: Blätter/Stiele – grün, Blüten – weiß, Früchte – rot, Samen – gelb, Wurzeln – braun.

Im Anschluss geben Sie den Blick auf die Beschriftung der Abbildung 6 frei und die Schüler notieren als Sicherung die entsprechenden Bezeichnungen auf ihrem Arbeitsblatt **M 3**.

**Hinweis:** Falls den Schülern die Bestandteile einer Pflanze noch nicht geläufig sind, erarbeiten Sie sie an dieser Stelle.

**M 4 bis M 6:** Versammeln Sie die Schüler um die zuvor eingerichtete Tee-Theke (vgl. **M 4**) und erklären Sie deren Aufbau. Gemeinsam mit den Kindern werden die Namen der Tees (entsprechend der Bezeichnungskarten **M 5**) und deren Wirkung (entsprechend der Wirkungskarten **M 6**) besprochen.

**Hinweis:** Die Brombeere kommt bei den Bezeichnungskarten **M 5** zweimal vor, weil für Tee die Brombeerfrüchte und die Brombeerblätter verwendet werden können.

Im Anschluss folgt eine Verkostung. Spielen Sie diese zunächst exemplarisch durch: Die Schüler sollen erst am losen Tee riechen und den Geruch bewerten und anschließend etwas Teesud kosten und auch diesen bewerten.

**M 7:** Schmeckt der Tee bzw. überzeugt er im Geruch, wird dies auf dem Bewertungsbogen im entsprechenden Kästchen mit einem grünen Punkt markiert. Überzeugt der Tee im Geschmack bzw. im Geruch nicht, wird diese Einschätzung mit einem roten Punkt fixiert. Sinnvoll ist es, die Kinder die Verkostung zu zweit durchführen zu lassen: Ein Schüler verkostet und der andere notiert die jeweiligen Eindrücke. Die Theke sollte von beiden Seiten zugänglich sein, sodass immer vier Schüler zeitgleich die Verkostung durchführen können.

### Teil I



Die übrigen Schüler ergänzen auf M 7 die fehlenden Teenamen und gestalten die Abbildungen farbig aus.

**Hinweis:** M 7 können Sie in der vorliegenden Form als komplette Kopiervorlage verwenden, oder die abgebildeten Teesorten auch reduzieren oder ergänzen.

Mithilfe ihres Bewertungsbogens (M 7) mischen sich die Schüler anschließend einen Tee aus den Bestandteilen, die sie in der Verkostung überzeugt haben. Legen Sie hierfür die Menge mithilfe der Angabe von Löffeln fest (z. B.: Jeder Schüler mischt sich einen Tee aus vier Teelöffeln). Wichtig ist es, den Tee in einen kleinen Mischbehälter zu löffeln, um ihn vorsichtig umrühren zu können, sodass alle Bestandteile gut vermengt werden. Auch hier bietet sich das Arbeiten mit einem Partner oder in Kleingruppen an.

Die Schüler, die sich nicht gerade einen Tee mischen, denken sich in der Zwischenzeit einen Namen für ihren eigenen Tee aus, beschriften ein entsprechendes Klebeetikett und gestalten dieses farbig aus.

**Abschluss:** Am Ende der Unterrichtseinheit bietet sich eine kleine Teezeremonie an. Hierfür wird in der Mitte des Klassenraumes eine Tafel gedeckt. Die Lehrkraft kann Tischdecken oder auch Servietten, Blumen, Kerzen o. Ä. gemeinsam mit den Schülern auf den Tischen verteilen, sodass eine festliche Atmosphäre entsteht. Orientieren können Sie sich bei der Teezeremonie auch an der englischen *teatime*. Hierbei wird zum Tee immer auch etwas Gebäck gereicht. Der Tee selbst (für die Schüler: ein selbstgemischter Früchte- oder Kräutertee) kann mit einem kleinen Schluck Milch verdünnt werden.

**Fächerübergreifend:** Führen Sie das zur *teatime* passende englische Vokabular ein oder/und berichten Sie den Schüler über die britische Teekultur.

**Tipp:** Im Anschluss an die Einheit können Sie das Teetrinken als festen Bestandteil, z. B. in Form einer Teebar oder einer Teezeremonie bei der Frühstückspause, in den Klassen- bzw. Schulalltag integrieren.

## Teil I



## Möglichkeiten der Weiterarbeit

In Zusammenhang mit dieser Unterrichtseinheit bietet sich auch die Gestaltung einer Collage aus Naturmaterialien an: Schneiden Sie für jeden Schüler einen Kartonstreifen zurecht und bekleben Sie diesen flächendeckend mit doppelseitigem Klebeband. Die Schüler dürfen nun Tee und andere getrocknete Pflanzenteile aufkleben. Wichtig ist dabei, dass die Schüler die Materialien gut mit dem Finger andrücken, damit nichts abfällt.

Für die Gestaltung der Collage können Sie die Reste der Tee-Theke zur Verfügung stellen oder aber im Vorfeld der Einheit gemeinsam mit den Schülern bei einer kleinen Exkursion Naturmaterialien sammeln (Blüten, Blätter, Samen, Rinde usw.). Am besten ist es, die Materialien nach dem Sammeln zu trocknen.

**Tipp:** Fragen Sie in Teefachgeschäften nach abgelaufener Ware bzw. Teeproben, die Sie als Collagematerial verwenden können.

Die Collagen der Schüler können am Ende zu einem Gemeinschaftswerk vereint werden (Kartonstreifen auf der Rückseite aneinanderkleben), das nicht nur schön aussieht, sondern auch gut riecht.

## Materialübersicht

- M 1 Unter der Lupe – wir untersuchen Tee (Bilder)
- M 2 Von der Pflanze zum Tee – Bestandteile betrachten und erkennen (Farbfolie)
- M 3 Von der Pflanze zum Tee – Bestandteile beschriften und benennen (Arbeitsblatt)
- M 4 Riechen, schmecken, erkennen und bewerten – Aufbau einer Tee-Theke (Anleitung)
- M 5 Was ist was? – Bezeichnungskarten
- M 6 Wie wirkt was? – Wirkungskarten
- M 7 Was magst du? – Bewertungsbogen

# SCHOOL-SCOUT.DE

Unterrichtsmaterialien in digitaler und in gedruckter Form

**Auszug aus:**

*Erst aufgießen, dann genießen*

Das komplette Material finden Sie hier:

[School-Scout.de](http://School-Scout.de)

