

## Gesprächsleitfaden: Tomaten-Kräuter-Sauce

Die Zutaten liegen auf dem Tisch bereit: mehrere Kilogramm Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, frische Kräuter (z.B. Thymian, Rosmarin, Basilikum) im Topf oder geschnitten, sowie getrockneter Oregano im Streuer.

### **1. Haltbarmachen und Saisonalität**

**Frage:** Was kommt heute vom Garten in die Küche?

**Antwort:** Tomaten!

**Frage:** Und zwar ganz schöne viele Tomaten. Ich war gestern Abend für die Gartenküche einkaufen und habe diese ganzen Tomaten für ganz wenig Geld bekommen. Der Grund hierfür ist, dass sie die Tomaten unbedingt verkaufen wollten und sie sonst weggeschmissen worden wären, denn am nächsten Tag werden neue geliefert und die „alten“ von heute müssen weg. Aber auch sonst muss man für Tomaten jetzt im Sommer viel weniger Geld bezahlen, als im Winter. Wieso ist das so?

**Antwort:** Es gibt es gerade sehr viele Tomaten, denn sie werden im Sommer reif. Man sagt „Tomaten haben Saison“. Wenn es von irgendwas ganz viel gibt, ist es meistens sehr billig. Wenn von irgendetwas ganz wenig da ist, dann ist es meistens sehr teuer.

**Frage:** Wir können ja jetzt nicht alle so aufessen, das sind viel zu viele... Habt ihr eine Idee, was wir damit machen können, damit sie nicht vergammeln und wir sie wegschmeißen müssen?

**Antwort:** Haltbarmachen als Tomatensauce

**Frage:** Wenn Ihr Tomatensauce im Laden kauft – wie ist die dann meistens verpackt?

**Antwort:** Im Glas.

**Frage:** Das wollen wir auch nachher in der Küche machen: Tomatensauce kochen und einen Teil in Gläser abfüllen. Und natürlich essen wir auch direkt welche mit Spaghetti. Wieso ist die Tomatensauce aus dem Supermarkt im Glas lange haltbar?

**Antwort:** Weil sie ganz stark erhitzt und heiß abgefüllt wurde.

**Frage:** Wir erhitzen die Tomatensauce auch und füllen sie heiß ab – so wie beim Apfelmus und bei der Marmelade. Aber ist die Tomatensauce genauso lange haltbar, wie die Marmelade? Ihr habt jetzt das Rezept noch nichtgesehen, aber vielleicht könnt ihr euch vorstellen, was der Unterschied zur Marmelade ist.

Die Sauce aus dem Supermarkt hat auch nicht so viel Zucker wie Marmelade. Aber in der Tomatensaucenfabrik wird die Sauce super heiß gemacht – über 100°C. Das können wir nicht. Daher ist unsere Sauce nicht so super lange haltbar und sollte vorsichtshalber im Kühlschrank aufbewahrt werden.

### **2. Kräuter Warenkunde und Haltbarmachung**

**Frage:** Damit die Tomatensauce richtig gut schmeckt, machen wir ganz viele Kräuter rein. Guckt euch mal die Kräuter an, die ich mitgebracht habe und riecht daran. Wer weiß, wie die Kräuter heißen? Ich reiche die Kräuter mal herum, dann könnt ihr daran riechen und ein Blättchen abzupfen und probieren. Kannst du bitte einmal vorlesen, was da draufsteht? (Die Kräuter

an die Schüler\*innen weitergeben und ggf. die Namen von den Töpfen oder der Verpackungsfolie vorlesen lassen. Daran riechen lassen.)

**Antwort:** Kräuter benennen -> Oregano, Basilikum, Rosmarin, Thymian

**Frage:** Woran erinnert euch Oregano? Wo ist das immer drauf?

**Antwort:** Pizza!

**Frage:** (getrockneten Oregano herumreichen) Riecht getrockneter und frischer Oregano unterschiedlich? Vergleicht einmal!

**Frage:** Wer hat eine Idee: Wieso werden Kräuter getrocknet?

**Antwort:** Kein Wasser mehr in den Kräutern -> Bakterien und Schimmelpilze brauchen Wasser zum Leben, genau wie wir! Deswegen können sie die getrockneten Kräuter nicht „essen“ und die Kräuter vergammeln nicht.

Zu der Sauce kochen wir uns noch Spaghetti - das ist eine Spezialaufgabe. Ich suche nachher jemanden dafür aus!

### Lernzielkontrolle und Reflexionsfragen

Welches Kraut kommt immer auf Pizza drauf?

Warum ist Tomatensauce nicht so lange haltbar, wie Marmelade?

Was hast Du heute zum ersten Mal gehört, gesehen, gerochen, geschmeckt oder gemacht?

Was hat dir am besten gefallen?