

4008_Das GartenSpiel

Es grünt und blüht im Garten. Egal ob Blüten, Früchte oder Beeren, die Vielfalt der Farben scheint grenzenlos zu sein. Aber was ist davon essbar und was nicht? Viele Pflanzen in unseren Gärten und Parks sind giftig und können sogar tödlich sein. Jährlich vergiften sich über 100.000 Kinder, viele davon durch Pflanzen, die zwar hübsch aussehen, von denen man aber die Finger lassen sollte.

In diesem Spiel geht es um essbare Blüten und Pflanzen und um Pflanzen für die gilt:

NUR GUCKEN, NICHT SCHLUCKEN!

Dabei handelt es sich natürlich nur um eine kleine Auswahl an gängigen Pflanzen in unseren heimischen Gärten.

WICHTIGER HINWEIS: Natürlich gibt es auch essbare Pflanzen, deren übermäßiger Genuss zu Gesundheitsschäden führen kann und es wird hier auch davon ausgegangen, dass keine Allergien vorliegen. Die Informationen zu den einzelnen Pflanzen haben wir von verschiedenen Internetseiten zusammengetragen. **SIE STELLEN KEINEN ÄRZTLICHEN RAT DAR!** Im Zweifelsfall gilt immer: Nur gucken nicht schlucken! Und wenn Ihnen eine Erklärung gar nicht passt, dann nehmen Sie das Bild einfach aus dem Spiel. Es sind genügend andere da.

Vor Spielbeginn werden die 36 Pflanzenkarten verdeckt um das Spielfeld gelegt. Die Mitspieler begeben sich dann auf einen Rundgang durch den Garten. Es wird gewürfelt. Wer dabei auf einem dunkelgrünen Feld landet, deckt eine der 36 Holzkärtchen auf. Auf diesen Kärtchen sind essbare oder giftige Pflanzen abgebildet. Der Spieler darf dann raten, ob die aufgedeckte Pflanze essbar ist oder nicht. Auf den folgenden Seiten gibt es die Auflösung, ein paar Informationen zu den abgebildeten Pflanzen und da steht auch, wie es im Spiel weitergeht. Einfach die entsprechende Nummer der Kärtchen suchen und vorlesen. Wer zuvor richtig geraten hat, ob giftig oder essbar, darf zusätzlich ein Feld weitersetzen. Landet ein Spieler auf einem Feld mit der Bank, darf er sich etwas erholen, die Schönheit des Gartens genießen und 1x aussetzen. Sieger ist, wer als erster die Gartenrunde beendet hat und wieder auf seinem Startfeld steht.

An dieser Stelle sei noch einmal darauf hingewiesen, dass es natürlich noch viel mehr giftige Pflanzen und Blumen in unseren Gärten und Parks gibt, die wir hier nicht alle aufführen können. Wer im Internet nach Giftigen Pflanzen im Garten sucht, der findet da einiges.

Übrigens: Ein Verzeichnis der Giftinformationszentren gibt es unter www.bfr.bund.de

So, jetzt geht's aber los.

Viel Spaß

Achtung!
Nicht für Kinder unter
36 Monaten geeignet.
Erstickungsgefahr
durch ablösbare
Kleinteile.



Ziegendorfer Chaussee 9
D-19370 Parchim
0049-3871-6069940
info@rainbowgames.de

Made in Germany



1 – Basilikum ist ein Küchengewürz, also essbar. Es wird vor allem verwendet für Tomaten, Pestos und Pizzen. Aber: aufgrund der ätherischen Öle im Basilikum sollte man nicht zu viel davon essen. Du darfst ein Feld weiter.



2 – Die Blüten des Eisenhuts erinnern an Ritterhelme und sind leuchtende Farbtupfer im Garten. Aber: Der Blaue Eisenhut ist die giftigste Pflanze im europäischen Raum. Schon wenige Gramm der Pflanze sind tödlich. Das war's, du scheidest leider aus.



3 – In viele Gärten und Parks ist der Buchsbaum sehr beliebt, weil man ihn schön beschneiden kann. Aber er enthält Nervengifte, die zu Lähmungserscheinungen führen können. Dazu kommen oft Übelkeit, Erbrechen und Durchfall. Geh zurück bis zum vorigen grünen Feld.



4 – Bei der Eibe sind Rinde, Nadeln und Samen giftig. Der rote Samenmantel ist zwar ungiftig, trotzdem: Finger weg. Schon 1-2 Samen können schwere Vergiftungen hervorrufen, die auch tödlich enden können. Fang noch einmal von vorne an.



5 – Engelstropeten sind hochgiftig. Schon geringe Mengen können zu Erbrechen, Herzbeschwerden und Halluzinationen führen. Bei Kindern kann das auch tödlich sein. Deshalb sofort ab ins Krankenhaus. Und 2x aussetzen



6 – Der hier abgebildete rot Fingerhut ist extrem giftig. Schon kleinste Mengen können tödliche Vergiftungen verursachen. Aber auch die Fingerhutarten in anderen Farben sind hoch giftig. Das war's, du scheidest leider aus.



7 – Die kleinen Gänseblümchen blühen fast das ganze Jahr über. Sie sind essbar. Man kann sie in Salaten verwenden oder in Quark. Sie regen den Stoffwechsel an und sind gut für die Haut. Geh bis zum nächsten grünen Feld vor.



8 – Der Goldregen enthält Giftstoffe in allen Pflanzenteilen. Am Gefährlichsten sind die reifen Samen im Spätherbst. Bereits 3 Schoten mit Samen können tödlich sein. Das gilt auch für den verwandten Blauregen. Gehe zwei grüne Felder zurück.



9 – Herbstzeitlose sind schwierige Pflanzen. Sie wachsen an den gleichen Stellen wie Bärlauch, der die gleiche Blattform hat aber nach Knoblauch riecht. Außerdem sehen sie ähnlich aus wie Herbstkrokusse, was auch zu Verwechslungen führt. Vergiftungserscheinungen treten oft erst nach Stunden auf. Gehe zwei grüne Felder zurück.



10 – Der Hibiskus oder Straucheibisch ist essbar. Einzig ein paar Wildarten können zu Gesundheitsschäden führen. Die Blüten sind Hingucker in Salaten und Getränken. In Süd-Korea ist der Straucheibisch Nationalpflanze und wird roh und gegart gegessen. Du darfst nochmal würfeln.



11 – Hortensien gibt es in vielen Farben von weiß über rot bis blau. Sie sind nur schwach giftig für Menschen und auch für einige Haustiere. Kreislaufprobleme, Magen-Darm-Beschwerden und Atemnot sind typische Symptome. 1x aussetzen.



12 – Hyazinthen gelten als gering giftig. Das gilt auch für Haustiere und sogar für Ziegen und Pferde. Der Verzehr kann zu Übelkeit, Erbrechen, Durchfall und Magenkrämpfen führen. 1x aussetzen.



13 - Jasmin

13 – Ob Jasmin giftig oder ungiftig ist, da scheiden sich die Geister. Der echte Jasmin ist giftig, der falsche ungiftig und wird auch für Tee verwendet. Inzwischen gibt es aber viele Kreuzungen, die zu Vorsicht mahnen. Im Zweifelsfall also die Finger weglassen.

Zieh eine neue Karte.



14 - Kapuzinerkresse

14 – Wer Kresse mag, ist bei der Kapuzinerkresse genau richtig. Sie gibt Salaten einen tollen Geschmack und schöne Farbtupfer. Mit ihrem würzig-scharfen Geschmack eignen sich die Blüten auch sehr gut als Brotbelag auf Quark oder Frischkäse.

Du darfst zwei grüne Felder vor.



15 - Kirschlorbeer

15 – In vielen Gärten wird der Kirschlorbeer oder die Lorbeerkirsche als Sichtschutz gepflanzt. Die schwarzen Kirschen sind leicht giftig. Größere Mengen greifen den Magen an.

Gehe 1 Feld zurück



16 - Kornblume

16 – Kornblumen sind geschmacklich keine Delikatesse, aber sie sind ungiftig und geben eine schöne Dekoration ab für alle möglichen Speisen.

Du darfst 1 Feld weitersetzen.



17 - Krokus

17 – Krokusse erfreuen uns wie viele andere Frühblüher. Endlich ist der Winter vorbei und im Garten wird es wieder bunt. Aber Vorsicht: Fast alles was im zeitigen Frühjahr blüht ist mehr oder weniger giftig. Der Verzehr der Knollen kann zu Schwindel, Delirien und Krämpfen führen.

Gehe zurück bis zum vorigen grünen Feld.



18 - Lavendel

18 – Lavendel ist gut für die Seele. Er sieht gut aus, vermittelt das Gefühl von Urlaub, riecht gut, lockt Bienen, Hummeln und Schmetterlinge an, wehrt Stechmücken ab, hat sich als Heilpflanze bewährt und schmeckt in süßen und herzhaften Speisen.

Du darfst drei grüne Felder vor.



19 - Löwenzahn

19 – Löwenzahnblätter als Salat oder Suppe, Löwenzahnblüten für Gelee oder Marmelade, und auch als Deko für Kuchen und Torten. Das Unkraut im Garten hat auch seine Vorteile.

Gehe weiter zum nächsten grünen Feld.



20 - Maiglöckchen

20 – Maiglöckchen enthalten in allen Pflanzenteilen gefährliche Giftstoffe, die selbst bei Erwachsenen zu Herzrhythmusstörungen führen können. Besonders gefährlich sind die weißen glockenförmigen Blüten und später im Jahr die roten Beeren.

Gehe zwei grüne Felder zurück.



21 - Majoran

21 – Majoran ist ein Gewürzkraut, das vielen mediterranen Gerichten einen tollen Geschmack gibt. Ob Pastasößen, Pizzen, Fisch oder Fleisch, Majoran gibt den besonderen Geschmack. Das geht natürlich auch mit Oregano. Der sieht ähnlich aus, schmeckt etwas herber ist aber winterhart.

Du darfst noch einmal würfeln.



22 - Narzisse

22 – Narzissen, und dazu gehören auch die beliebten Osterglocken, sind giftig. Alle Pflanzenteile enthalten Giftstoffe und auch das Blumenwasser in der Vase ist giftig. Wer es trinkt bekommt Bauchschmerzen, die auch zu Durchfall und Erbrechen führen können.

Gehe zurück bis zum vorigen grünen Feld.



23 - Oleander

23 – Oleander gibt es bei uns in vielen Farben von weiß über gelb bis rot. Meistens stehen Sie in Kübeln auf der Terrasse. Schon der Verzehr eines Blattes kann zu Krankheitserscheinungen wie Übelkeit oder Herzbeschwerden führen. Abhilfe schaffen viel Flüssigkeit und der Besuch beim Arzt, also 1x aussetzen.



24 - Petersilie

24 – Ob kraus oder glatt, Petersilie ist aus unserer Küche kaum wegzudenken. Die krause Petersilie dient mehr zu Dekozwecken, während die Glatte in Suppen, Salaten oder Kartoffelgerichten zum Einsatz kommt. Und gesund ist Petersilie Dank ihres hohen Vitamin-C-Gehaltes auch.

Gehe weiter zum nächsten Grünen Feld.



25 – Die Früchte des Pfaffenhütchens sehen verführerisch aus und schmecken süß. Aber das ist gefährlich, denn es kann Stunden dauern, bis erste Vergiftungserscheinungen auftreten. Bis dahin sind schnell mal 15 – 20 Samen gegessen und die können tödlich sein.

Fang nochmal von vorne an.



26 – Rosmarin ist ein beliebtes Küchengewürz für mediterrane Speisen, Kartoffelgerichte, Fleisch und Fisch. Aber auch als Heilpflanze ist Rosmarin sehr beliebt bei Durchblutungsstörungen, Depressionen, Reizdarm, Hautbeschwerden und zur Stärkung des Kreislaufs.

Würfle nochmal.



27 – In manchen Gegenden Deutschlands wachsen Rhododendren zu meterhohen Hecken. Das sieht zwar wunderbar aus ist aber nicht ungefährlich. Denn schon der Verzehr eines Blattes oder einer Blüte kann zu Übelkeit und Brechreiz führen.

Gehe 1 Feld zurück.



28 – Es gibt 850 – 900 verschiedene Salbeiarten. Das ist gut, denn Salbei hilft bei Entzündungen der Mund- und Rachenschleimhaut und bei Verdauungsbeschwerden. Aber auch bei grippalen Infekten und Pickeln. Natürlich kann man ihn auch in der Küche verwenden, auch die Blüten.

Gehe weiter bis zum nächsten grünen Feld.



29 – Theoretisch könnte man Schlüsselblumen essen und sie schmecken auch süß. Aber die hübschen Blümchen stehen unter Naturschutz und dürfen nicht gepflückt werden. Schade, aber lauf mal schnell vor zu deinem nächsten Mitspieler und erzähle ihm, dass Schlüsselblumen geschützt sind.



30 – Schnittlauch ist neben Petersilie wohl das meistgebrauchte Gewürzkraut in unseren Küchen. Auch die Blüten sind essbar. Schnittlauch eignet sich für Salate und Suppen oder einfach mal aufs Butterbrot. Du darfst noch eine Karte aufdecken.



31 – Schwertlilien, auch Iris genannt, gelten als relativ pflegeleichte Blühpflanzen im Garten. Aber Blätter, Blüten und Wurzeln sind giftig. Die Vergiftungserscheinungen reichen von Brennen im Rachenraum über Erbrechen bis zu blutigem Durchfall. Das kann dauern.

Setze 1x aus.



32 – Sonnenblumen wurden erst im 16. Jahrhundert von Seefahrern aus Amerika nach Europa gebracht. Heute sieht man im Spätsommer ganze Felder der imposanten Blumen. Vor allem die Kerne finden in der Küche Verwendung. Aber auch die gelben Blütenblätter machen sich gut im Salat.

Gehe weiter bis zum nächsten grünen Feld.



33 – Im Gegensatz zu den Schwertlilien sind Taglilien essbar. In Ostasien sind die süßlichen und dezent scharfen Blüten sehr beliebt und werden extra für den Verzehr angebaut. Sogar Eis kann man daraus machen. Aber versucht doch mal die kleinen Knospen, die sind richtig pfeffrig.

Zu zweit schmeckt es besser, also hole deinen Verfolger zu dir.



34 – Kaum eine Heilpflanze ist so vielseitig einsetzbar wie der Thymian. Ob Atemwege, Verdauungssystem, Stoffwechsel, Nervensystem, Bewegungsapparat oder Haut. Für irgendetwas sind die kleinen Blättchen immer gut. Und natürlich auch als Gewürz.

Gehe drei grüne Felder vor.



35 – Vorsicht bei Tulpen! Ein paar Blütenblätter im Salat sind genießbar, aber das Gift steckt in allen anderen Blütenteilen. Es soll auch schon zu Verwechslungen zwischen Tulpenzwiebeln und Speisewiebeln gekommen sein. Lass lieber die Finger davon und ziehe eine neue Karte.



36 – Kandierte Veilchen waren früher sehr beliebt. Aber man kann sie auch im Salat verwenden oder einfach pur essen.

Gehe ein Feld weiter