

2.3.1.3 Naschkatzen wollen wissen: Woher kommt unser Zucker?

Monika Zeidler

Lernziele:

Die Schüler sollen wissen,

- dass Zucker sowohl aus Zuckerrüben als auch aus Zuckerrohr gewonnen wird,
- wie bei uns Zucker aus Zuckerrüben hergestellt wird,
- was Zucker in unserem Körper bewirkt.


Didaktisch-methodischer Ablauf	Inhalte und Materialien (M)
<p>I. Hinführung</p> <p>Die Lehrkraft bringt in einem Korb verschiedene Zuckersorten mit, z.B. Haushaltszucker, Puderzucker, Würfelzucker, Kandiszucker, evtl. auch Zucker in kleinen Tütchen/Packungen.</p> <p>Alternativen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Spiel im Sitzkreis: Ein Einkaufszettel wird geschrieben, verschiedene (auch einige ausgefallene) Zuckersorten sollen eingekauft werden: Gelierzucker, Einmachzucker, Hagelzucker, ... • Mögliche Hinführung zur Weihnachtszeit: Alle singen das Lied: „Süßer die Glocken nie klingen ...“ Die Lehrkraft fragt: „Können denn Glocken ‚süß‘ klingen?“ 	<p>Die Schüler benennen die Zuckersorten, schreiben kleine Namenskärtchen dazu; sie bringen evtl. am nächsten Tag weitere Zuckersorten mit, z.B. Vanillezucker, weißen und braunen Kandis, Klüntjes, ... → Bildtafel 2.3.1.3/M1***</p> <p>Die Schüler überlegen, ob sie ohne Hilfe diese Zuckersorten im Supermarkt finden. Wie sehen die verschiedenen Zuckersorten aus?</p> <p>Die Schüler denken über die mehrschichtige Bedeutung des Wortes „süß“ nach.</p>
<p>II. Erarbeitung</p> <p>Die Lehrkraft fragt, welche Geschenke sehr beliebt sind. Antwort: „Süße Geschenke!“</p> <p>Die Lehrkraft fragt: „Wodurch werden Süßigkeiten süß? Womit süßen wir unsere Speisen? Wie kommen sie zu dem guten Geschmack?“ Hinweis: Pro Ahornbaum werden in Kanada täglich 10 Liter Ahornsirup gewonnen.</p> <p>Interessant ist, wo wir „Süßes“ schmecken können. Wir können mit der Zunge vier Geschmacksbereiche wahrnehmen: süß, sauer, salzig und bitter.</p> <p>Unser Körper und der Zucker: Wir essen viele Süßigkeiten; dazu Nahrungsmittel, die</p>	<p>Die Schüler zählen auf, welche süßen Geschenke sie schätzen: Gummibärchen, Schokolade, Lakritze, Pralinen, Kekse, ... → Bildtafel 2.3.1.3/M2**</p> <p>Die Schüler überlegen, womit Nahrungs- und Genussmittel gesüßt werden, womit Menschen in früheren Zeiten süßten, als der Zucker noch unbekannt war. Sie probieren selbst aus, Getränke oder Quarkspeisen mit Früchten oder Honig zu süßen. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M3***</p> <p>Die Schüler probieren in Selbst- oder in Partnersversuchen aus, wo wir auf der Zunge Süßes schmecken: auf der Zungenspitze. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M4*** → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M5****</p> <p>Unsere Nahrungsmittel sind so angelegt, dass wir beim Essen dem Zucker gar nicht entkommen können. Die</p>

2.3.1 Ich ernähre mich richtig

Teil 2.3

2.3.1.3 Woher kommt unser Zucker?






<p>deutlich erkennbar gesüßt sind, und Nahrungsmittel, die „verdeckten“ Zucker enthalten. Die Lehrkraft hält die Kinder an, beim Aussuchen der Lebensmittel auf die Zutatenliste zu achten.</p> <p>Interessant ist auch diese Überlegung: Was bewirkt der Zucker in unserem Körper? Wozu braucht unser Körper Zucker? Können wir auf Zucker verzichten? Hinweis: Während des Verdauungsprozesses wird Zucker in Traubenzucker umgewandelt und mithilfe von Insulin aus der Bauchspeicheldrüse in die Körperzellen transportiert. Erzeugt der Körper zu wenig Insulin, bleibt der Traubenzucker im Blut, erhöht den Blutzuckerspiegel, die Körperzellen jedoch bleiben unversorgt. Es kommt zur Unterversorgung (= Zuckerkrankheit).</p> <p>Ist Zucker also gesund? Naschkatzen sagen ja, gesundheitsbewusste Leute sind eher skeptisch. Sie sehen die Zähne in Gefahr, denn Zucker bildet mit dem Speichel im Mund eine Säure, die den Zahnschmelz angreift und mit der Zeit Karies erzeugt. Außerdem gilt Zucker als Vitaminräuber. Der Traubenzucker wird nur mithilfe des Vitamins B1 in die Körperzellen eingelagert. Fehlt dieses Vitamin, wird es aus dem körpereigenen Vorrat bzw. von anderen Vitaminträgern genommen. Hinweis: Zahnpasta schmeckt süß; hier werden Zuckerersatzstoffe zugesetzt!</p> <p>Lehrkraft: „Wir haben jetzt so lange schon über Zucker gesprochen. Wo kommt der Zucker her?“</p> <p>Die Lehrkraft berichtet: Alle Pflanzen mit grünen Blättern erzeugen durch die Fotosynthese Zucker. Der Zucker wird in den Pflanzen gespeichert. Sehr viel Zucker wird im Zuckerrohr gespeichert, einer der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit. Zuckerrohr wurde vor 15.000 Jahren in Neuguinea und den Inseln der Südsee angebaut, seit 6000 Jahren in Indien, seit 500 Jahren in Süd- und Mittelamerika. Hinweis: Der Rohrzucker kam als Zuckerhut in den Handel. Vor Gebrauch musste er jedoch zerkleinert, zerstoßen oder zerrieben werden, was sehr mühsam war. 1840 wurde erstmals in Österreich der Zucker maschinell zerkleinert; damit war der Würfelzucker erfunden.</p>	<p>Schüler suchen Beispiele für gesüßte Lebensmittel, Beispiele für Lebensmittel mit „verdeckten“ Zuckeranteilen. → Auflistung 2.3.1.3/M6***</p> <p>Die Schüler hören, dass Zucker in unserem Körper in Energie umgewandelt wird. Jede Arbeit, die eine Körperzelle leisten muss, wird erst durch die Zufuhr von Energie (= Zucker) möglich. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M7***</p> <p>Die Schüler hören, dass Zucker und Vitamine für den Stoffwechsel im Körper wichtig sind. Sie hören, dass es notwendig ist, auf eine ausgewogene und vitaminreiche Ernährung zu achten. Außerdem stellen sie Pflege- und Reinigungstipps für gesunde Zähne zusammen nach dem Motto: „Süßes essen ohne Reue!“ Die Schüler können ihre Eltern, Mitarbeiter in Apotheken oder Reformhäusern über das Pro und Kontra von Zucker interviewen: Bekommen sie klare Antworten? Die Schüler sollen erfahren: Man muss sich selbst eine Meinung bilden, denn viele vertreten nur ihre eigenen Interessen! → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M8*** → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M9*** → Auflistung 2.3.1.3/M10***</p> <p>Die Schüler stellen Vermutungen an und bringen auch ihr persönliches Wissen ein, z.B. „... im Herbst wird im ganzen Land Tag und Nacht in den Zuckerrübenfabriken gearbeitet. Die Straßen sind verstopft durch die vielen Traktoren, die ihre Rübenladungen zu den Zuckerfabriken fahren!“ usw.</p> <p>Die Schüler hören, dass Zucker früher ein teures Luxus- und Genussmittel aus Übersee war. Um Zuckerrohr in den Tropen der neu entdeckten Welt Amerika anbauen zu können, wurden Sklaven aus Afrika dorthin verschleppt. Die Schüler lernen, wie Zucker aus dem Zuckerrohr gewonnen wird. Das Endprodukt war Zucker, der in die handelsübliche Form des bekannten Zuckerhuts gepresst war. Zuckerrohr wird heute angebaut in den Ländern Indien, China, Brasilien, Mexiko, Australien, Indonesien, Südafrika, Cuba, Thailand, USA. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M11****</p>
--	--

<p>Evtl. möchte die Lehrkraft darüber berichten, dass Schwarze als Sklaven nach Amerika verschleppt wurden, wo sie auf den Baumwollfeldern und Zuckerrohrplantagen arbeiten mussten.</p> <p>Hinweis: 1510 genehmigte die spanische Königin Isabella den Sklavenhandel. In den folgenden Jahrhunderten betrieben ihn alle europäischen Seemächte und zwar mit großem Gewinn! Im 18. Jahrhundert war die Sklaverei mit dem aufkeimenden Gedanken der Menschenrechte nicht länger vereinbar und der „Sklavenzucker“ galt als nicht mehr zeitgemäß.</p> <p>Die Lehrkraft führt die „kleine Zuckergeschichte“ weiter: Der importierte Rohrzucker wurde verdrängt durch den heimischen Rübenzucker.</p> <p>Hinweis: Durch die von Napoleon 1806 errichtete Kontinentalsperre kam es in Europa zu einer Zuckerknappheit. Napoleon förderte die Zuckerherstellung aus Zuckerrüben. – Nach der Auflösung der Kontinentalsperre überschwemmte zusätzlich Zucker aus England den europäischen Markt; die Zuckerpriese verfielen. Gleichzeitig entdeckte man den Zucker als Energielieferanten. Zucker wurde zum Volksnahrungsmittel: Überall bekamen die Menschen des Industriezeitalters Zucker, um schnell und ausdauernd arbeiten zu können. Schlagworte machten die Runde wie: „Zucker beruhigt die Nerven!“, „Zucker macht zufrieden und glücklich!“</p> <p>Die wissenschaftliche Begründung, dass Zucker die Glückshormone (= Serotonine) in unserem Körper vermehrt und wir uns schnell besser fühlen, war damals noch nicht bekannt!</p> <p>Die Lehrkraft berichtet, wie aus Zuckerrüben Zucker gewonnen wird.</p> <p>Zucker ist ein Stoff, der beim Verdampfen kristallisiert.</p> <p>Erscheint jeder Zucker in Kristallform?</p>	<p>Die Schüler denken über das Leben der schwarzen Sklaven auf den Zuckerrohrplantagen nach. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M12****</p> <p>Die Schüler hören, dass seit gut 200 Jahren Zucker aus der heimischen Zuckerrübe gewonnen wird. Der Zucker, durch die Fotosynthese in Zucker umgewandelte Sonnenenergie, wird hier in Rübe und Wurzel gelagert. Die Blätter der Zuckerrübe werden für Tierfutter bzw. Düngemittel verwendet. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M13****</p> <p>Die Schüler hören, wie in unseren heimischen Zuckerrübenfabriken gearbeitet wird, welche Prozesse bei der Zuckerproduktion ablaufen. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M14**** → Bildfolge 2.3.1.3/M15****</p> <p>Die Schüler untersuchen Zuckerkristalle. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M16****</p> <p>Die Schüler untersuchen verschiedene Zuckerformen und Zuckersorten. Damit schließt sich wieder der Kreis: „Welche Zuckersorten kennst du?“ → Auflistung 2.3.1.3/M17****</p>
<p>III. Fächerübergreifende Umsetzung</p> <p> Kreatives Schreiben</p>	<p>Auch Tiere lieben Süßes. Die Schüler denken sich witzige Sprechsätze für Bienen aus. → Bildvorlage 2.3.1.3/M18****</p>

2.3.1 Ich ernähre mich richtig

Teil 2.3

2.3.1.3 Woher kommt unser Zucker?

  <p>Stärkung des Sprachgefühls</p>	<p>Die Schüler denken über das Wort „süß“ nach; sie deuten Redewendungen im Zusammenhang mit „süß“. → Arbeitsblatt 2.3.1.3/M19****</p>
 <p>Die Schüler lesen und lernen ein Gedicht.</p> <p>Die Schüler lesen ein kurzes Märchen.</p>	<p>Dieses Gedicht über das Backen passt zur Weihnachtszeit. → Gedichttext 2.3.1.3/M20**</p> <p>Die Schüler lesen und spielen das bekannte russische Märchen vom Rübenziehen. → Text 2.3.1.3/M21**</p>
 <p>Auch Tiere lieben Süßes.</p>	<p>Die Kinder wissen: Ponys und Pferde lieben Zucker! → Liedtext 2.3.1.3/M22****</p>
 <p>Süße Sachen kochen!</p>	<p>Die Kochknirpse brauchen beim Backen Zucker! → Rezept 2.3.1.3/M23**</p>

Tipp: Klassenlektüre

- ! • C. de Sairigné / P.Valat: „Woher kommt der Zucker?“, Otto Maier Verlag, Ravensburg
- Unterrichtsmaterialien bei: „Zentrale Marketing Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft“, Postfach 20 03 20, in 53 133 Bonn

Hinweis für Lehrkräfte:
Helga Henschel: „Zucker und Konsorten“, Humboldt-Taschenbuchverlag, München

Zucker und Co

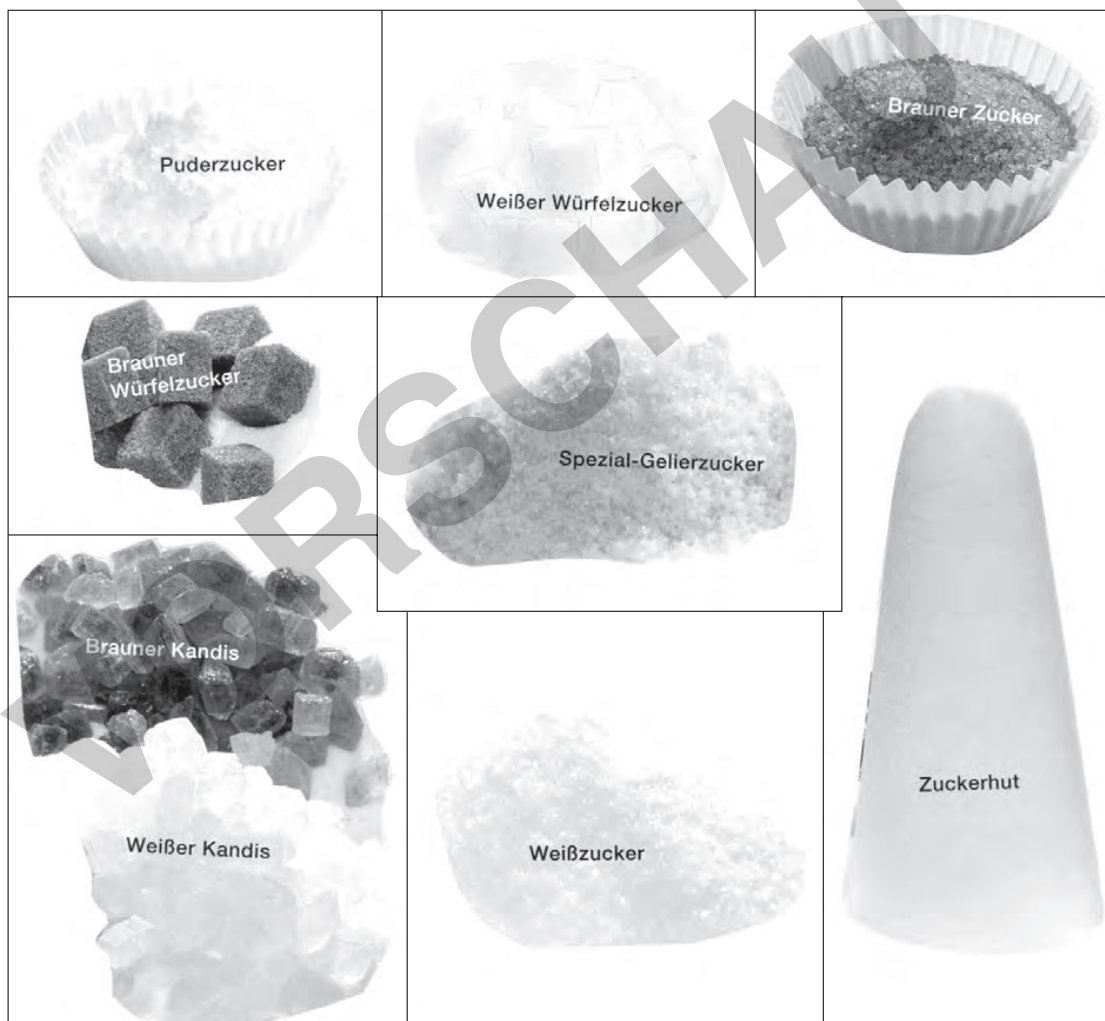
Zeichne oder klebe in dieses Regal Bilder von verschiedenen Zuckersorten und Zuckerpäckungen. Schreibe die Namen dazu!

Hier sind einige Zuckersorten:

Haushaltszucker, Kristallzucker, Würfelzucker, brauner Zucker, Puderzucker, Dekorzucker (Zierzucker), Kandiszucker, Kandissticks, Gelierzucker, Instantzucker, Teezucker, Vanillezucker, Zimtzucker, Tütchenzucker, Zuckerhut, ...

Kennst du noch andere Zuckerarten?

Zeichne ein ähnliches Regal! Benutze ein Zusatzblatt!



Tipp: Zuckertütchen gibt es überall auf der Welt.

Du kannst dir eine Sammlung mit Tütenzucker anlegen. Zucker verdirbt nicht; er ist fast unbegrenzt haltbar. Du darfst ihn aber nicht in feuchten Räumen aufbewahren. Der Zucker verklumpt sonst. Willst du deine Zuckersammlung wieder auflösen, isst du sie einfach auf!

Womit süßen wir unsere Speisen?

In allen grünblättrigen Pflanzen bildet sich u.a. auch Zucker. Durch den grünen Farbstoff der Blätter wird die Sonnenenergie in Zuckerenergie umgewandelt.

Der Zucker kann im Schaft oder Stamm, in den Blättern und Halmen, in den Blüten, ja sogar in den Wurzeln sein. Am häufigsten ist der Zucker in den Früchten zu finden z.B. in Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, ...

Nenne noch mehr „süße Früchte“!

In arabischen Ländern werden Kuchen und Süßspeisen mit klein geschnittenen Datteln oder Weinbeeren (Rosinen) gesüßt. Früher wurde auch der Saft von Weintrauben zu Sirup verkocht. Damit wurden die Speisen süß und schmackhaft gemacht.

Der Zucker kann auch im Saft bestimmter Bäume sein; z.B. die Ahornbäume in Kanada sind berühmt. Sie werden angebohrt, ihr süßer Saft in Eimern aufgefangen und zu zuckersüßem, goldgelbem Sirup eingekocht. Auch aus der Maispflanze wird Zucker hergestellt, reiner Traubenzucker sogar.



das Wappen von Kanada

Seit frühesten Zeiten süßten die Menschen ihre Speisen mit Honig. Mit Honig wurden nicht nur Speisen und Getränke gesüßt und gewürzt, sondern Honig galt vor allem als Medizin. Er half bei Verstopfung und Blähungen, bei Erkältungen und er hielt das Fieber niedrig. Sogar offene Wunden und Verletzungen heilten schneller, wenn sie mit Honig bestrichen wurden.

Der wichtigste Zuckerlieferant ist das Zuckerrohr. Das Zuckerrohr stammt aus Indien und ist vermutlich die älteste Kulturpflanze der Welt. Das bedeutet, dass die Menschen sie nicht irgendwo gesucht und gefunden, sondern auf Äckern und in Gärten angebaut haben. Und das schon seit mehr als 7000 Jahren!

Die Zuckerrübe wird bei uns angebaut, also in Ländern, deren Klima kalt und warm ist. Aus Zuckerrüben wird unser Zucker gewonnen - seit gut 200 Jahren.



Süß ist gut! Saures ist ...?

Die Vorliebe für Süßes ist eine uralte Erfahrung der Menschheit.

Früchte, Beeren und Pflanzenteile, die süß schmecken, sind niemals giftig.

Als die Menschen ihre Nahrung noch in der Wildnis suchten, mussten sie selbst herausfinden, welche giftig waren und welche nicht. Schmeckte etwas süßlich, konnten sie es essen.

Süßes schmecken wir sofort auf der Zungenspitze. Denn der Bereich, wo wir Süßes schmecken, liegt gleich vorne auf der Zungenspitze.

Süß ist also der erste Geschmack, den du bei einer Speise empfindest.

Alles, was für die Urmenschen bitter und sauer schmeckte, war mit Vorsicht zu genießen; es könnte ja ungenießbar oder faul und verdorben sein. Der Bereich, in dem wir bitter schmecken können, liegt ganz hinten nahe der Zungenwurzel, dort wo wir durch Würgen etwas Giftiges und Bitteres noch schnell aus dem Mund befördern können.

Isst du Salat, Braten oder eine saure Gurke, warnt dich heute dein Geschmackssinn nicht mehr. Längst hat ihm dein Verstand gemeldet, dass dies keine ungenießbaren Speisen sind! Dein Geschmackssinn hat sich daran gewöhnt.



Kleine Kinder bekommen zuerst leicht süßliche Nahrung, gesüßten Brei, süße Früchte oder Zwieback; später erst wird ihr Geschmackssinn auch an Gemüse und Brot, Käse und Fleisch gewöhnt.

Beobachte kleine Kinder beim Essen!

Was essen sie gerne? Was spucken sie häufig noch aus?

Frage deine Eltern, was du als Baby gerne gegessen hast.

Zuckerrohr - Rohrzucker

Das Zuckerrohr ist eine riesige Graspflanze, die in tropischen, feuchten Ländern Afrikas, Amerikas und Asiens wächst. Das Zuckerrohr wird 3 bis 9 Meter hoch; die einzelnen Stängel sind so dick wie ein Kinderarm. Zuckerrohr-Felder sind richtige Zuckerrohr-Wälder! Die Zuckerrohrstängel sind mit einem Mark gefüllt, das den Zucker der Pflanze speichert. Sind die Zuckerrohrstängel 4 bis 5 Meter hoch, werden sie geschnitten. Früher wurden die dicken Stängel mit einem Messer geschnitten, heute gibt es auch für die Zuckerrohrernte geeignete Maschinen.

In den Zuckermühlen werden die Stängel zerkleinert und ausgepresst. Dieser Saft wird gereinigt, Pflanzenreste abgeseiht und dann eingekocht. Dabei verdampft die Flüssigkeit und der Zucker fängt an, feste Kristalle zu bilden.

Um die restliche Feuchtigkeit auszutrocknen, wird die zuckrige Masse in besondere Gefäße geschüttet. Die Feuchtigkeit sickert nach unten durch und der Zucker verfestigt sich. Schließlich wird er wieder aus dem Gefäß herausgenommen. Jetzt hat er eine feste Form, die Form eines Zuckerhuts!

So entsteht der Rohrzucker
(kurzer Überblick):

Zuckerrohr: geschnitten



Stängel: zerkleinert
und ausgepresst



Saft: eingekocht zu Sirup,
Zucker kristallisiert



Zuckermasse: fertig
getrocknet



Zucker: in Form gepresst
zum Zuckerhut



Endprodukt: Zuckerhut

Zuckerhut



Zucker-
hut-
form



Ein hoher Felsen am Strand von Rio de Janeiro in Südamerika hat die Form eines Zuckerhuts. Danach hat er auch seinen Namen!

Kleine Zuckergeschichte:

Sklaven für den Zucker

Als Kolumbus 1492 Amerika entdeckte, überlegten die Könige und Fürsten, was sie mit den warmen und feuchten Ländern in der „Neuen Welt“ anfangen sollten. Die Lösung war: Zuckerrohr anbauen!

Auf Schiffen wurden Zuckerrohrpflanzen über den Atlantischen Ozean gefahren. Wie in Asien, so wuchs das Zuckerrohr auch hier. Überall wurden Zuckerrohr-Plantagen angelegt. Doch wer sollte hier arbeiten? Die Europäer waren der Hitze und Feuchtigkeit der Tropen nicht gewohnt; die einheimischen Indios ließen sich nicht zu dieser Arbeit zwingen, sie flohen oder starben. Doch auf Zucker wollte man nicht verzichten; denn mit Zucker ließen sich in Europa riesige Vermögen verdienen.

Tropische Hitze waren die Schwarzen in Afrika gewohnt. Natürlich waren sie nicht bereit, ihre Heimat zu verlassen und ihr Leben, ihre Freiheit, ihre Familien und Sippen aufzugeben. Abenteurer, Piraten und christliche Seeleute landeten an den Küsten Afrikas, jagten die Menschen und nahmen sie gefangen. Angekettet und unter Deck gesperrt, wurden sie auf Schiffen über den Ozean gebracht. In den tropischen Gebieten Amerikas mussten sie ohne Lohn als Sklaven auf den Zuckerrohr-Plantagen arbeiten. Die Arbeit war hart und viele Schwarze starben an Erschöpfung, Krankheit, Misshandlungen oder an Heimweh. Drei Jahrhunderte lang wurden Schwarze in Afrika geraubt, verschleppt und zu Sklavenarbeit in der „Neuen Welt“ gezwungen.

Kolumbus war bezaubert von der Schönheit und dem Naturreichtum der mittelamerikanischen Inseln.

Schaue in einem Atlas nach und nenne die Namen einiger Inseln! Die eine oder andere ist dir sicher bekannt!

Ungeheure Schätze und Kostbarkeiten wurden über den Atlantik nach Europa transportiert. Fürsten und Könige wurden immer reicher.

Doch war Amerika auch eine „schöne neue Welt“ für die Schwarzen aus Afrika?

Denke darüber nach!
Lies ein Buch, das von dem schweren Leben der Schwarzen berichtet, z.B. „Onkel Toms Hütte“.



Auch Tiere lieben Süßes

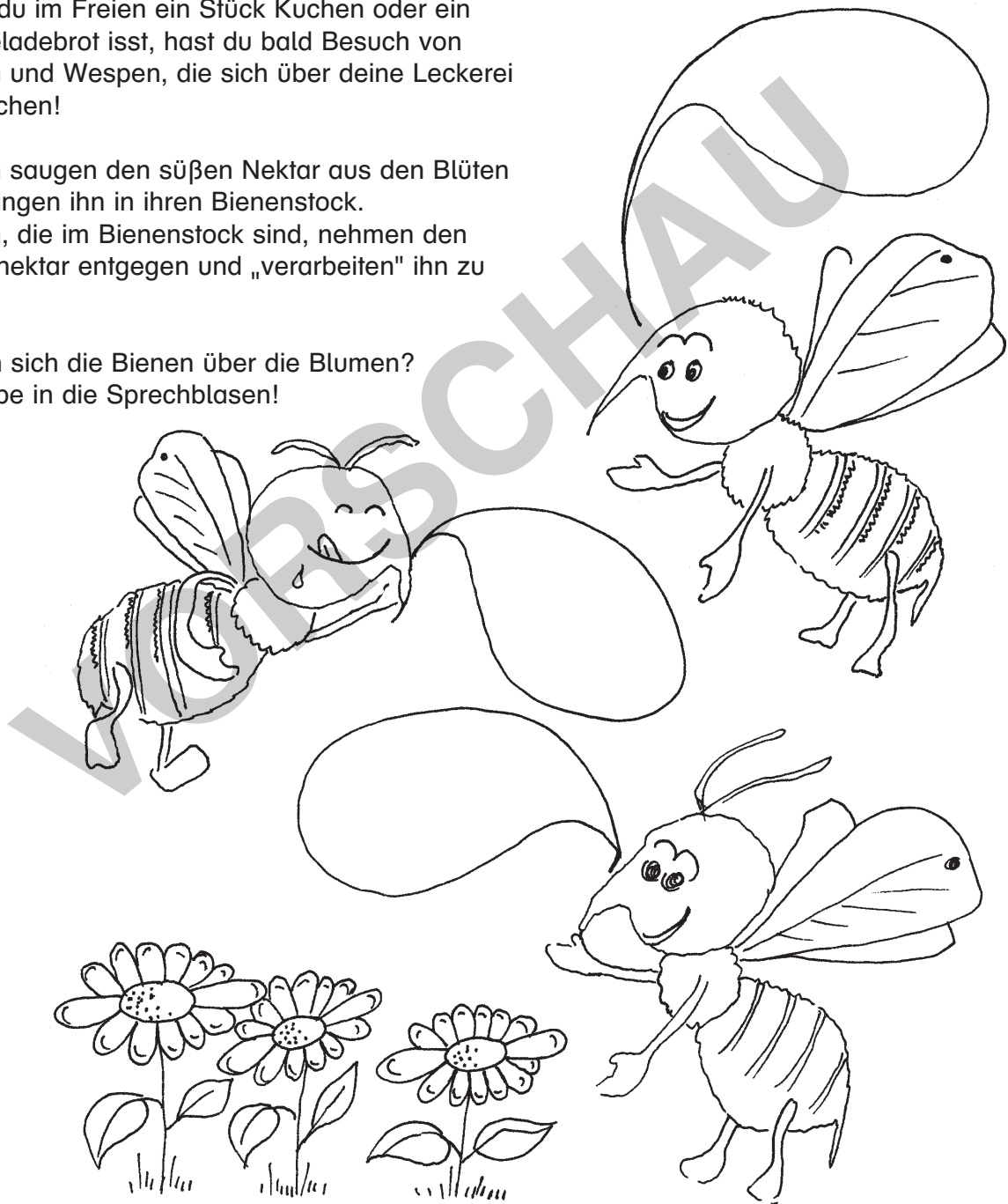
Nicht nur wir Menschen lieben Süßes, auch Tiere sind Leckermäuler:
Willst du ein Pferd loben und belohnen, halte ihm ein Stückchen Zucker hin!

Bären lieben Honig; in unseren Märchen kannst du darüber lesen. - In Länder, wo es noch Bären gibt, plündern sie oft die Bienenstöcke aus, um an den süßen „Klebstoff“ zu kommen.

Wenn du im Freien ein Stück Kuchen oder ein Marmeladebrot isst, hast du bald Besuch von Bienen und Wespen, die sich über deine Leckerei hermachen!

Bienen saugen den süßen Nektar aus den Blüten und bringen ihn in ihren Bienenstock.
Bienen, die im Bienenstock sind, nehmen den Blütennektar entgegen und „verarbeiten“ ihn zu Honig.

Freuen sich die Bienen über die Blumen?
Schreibe in die Sprechblasen!



2.3.1.3/M22*** Woher kommt unser Zucker?

Auch Tiere mögen süße Leckereien.
Willst du ein Pony oder ein Pferd
loben oder für eine gute Leistung
belohnen, dann halte ihm auf der
flachen Hand ein Zuckerstückchen hin.

„Bitte gib mir noch ein Zuckerstückchen für mein kleines Pony!“

Text: L. Holzmeister

Bearbeitung einer portugiesischen Melodie: H. Lemmermann

1. Bit - te, gib mir doch ein Zuk - ker - stück - chen für mein klei - nes Po - ny!

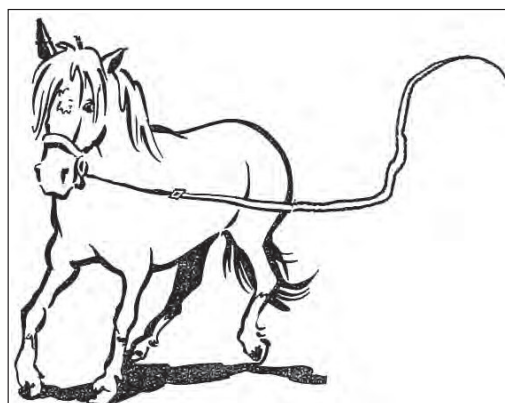
»Dan - ke« wie - hert dann mein Po - ny - pferd - chen mit dem Na - men Jon - ny.

Weit ü - bers Land wird mein Pferd - chen heu - te tra - ben.

Und dann soll's zum Loh - ne ein Zuk - ker - stück - chen ha - ben ha - ben.

1. F 2. F

2. Sattel mir mein Pony früh am Morgen,
wenn es taut vom Himmel,
wenn im Hof sich alle Pferde tummeln,
Rappe, Fuchs und Schimmel.
Weit übers Land ...
3. Meinem Jonny noch ein Zuckerstückchen
und dann geht's ins Weite.
Und das Ponypferdchen wiehert,
wenn ich singe, wenn ich reite.
Weit übers Land ...



entnommen aus: Bettina Küntzel/ Wulf Dieter Lugert: „Kolibri“,
Liederbuch für die Grundschule, Metzler/Schroedel Verlag, Hannover