

Versorgung des Gartencafé's mit Kräutern, Obst und Gemüse aus dem Schulgarten

Teilnahme der Gartengruppe der Friedrich – Schlosser – Schule am Klima Contest

Ziele der Einheit

- I. Erkennen, dass durch das Anpflanzen von Kräutern, Obst und Gemüse Nahrungsmittel für das Schulcafé umweltfreundlich produziert werden können.

Es fallen keine langen Transportwege an und überflüssiges Verpackungsmaterial entfällt!

- II. Erlernen, wie Pflanzen im Haus vorgezogen, auf dem Beet angepflanzt und gepflegt werden.

- III. Erlernen, wie reife Früchte geerntet und in der Küche verarbeitet werden.

- IV. Erleben, wie das ganze Jahr über frische Kräuter, Obst und Gemüse geerntet werden können.

Überblick über den inhaltlichen und zeitlichen Verlauf des Projektes

Datum	Aktivitäten
Januar 2014	<ul style="list-style-type: none"> • Planung und Vorbereitungen für das Gartenjahr 2014 • Rückblick: Welches Gemüse haben wir letztes Jahr gepflanzt? • "Was soll in diesem Jahr an Gemüse vorgezogen und gepflanzt werden?" • Mischkultur: Wer passt zu wem? "AB besprechen und Pflanzen auswählen"
Februar	<ul style="list-style-type: none"> • Bestandsaufnahme des Saatgutes • Anbringen von Nistkästen für heimische Vögel • Vogelfutter herstellen und im Schulgarten aufhängen
März	<ul style="list-style-type: none"> • Übergabe des Besucherbeetes an die Schüler der Klasse 5a • Tomaten, Gurken, Paprika, Zucchini, Gurken und Physalis in kleinen Gewächshäusern auf der Fensterbank vorziehen • Pikierarbeiten durchführen • Buchstecklinge für den Schulgarten vorbereiten • Knoblauch setzen • Spinat, Radieschen, Markerbsen, Bufferbohnen säen
April	<ul style="list-style-type: none"> • Die Gartengruppe unterstützt die Schüler der Klasse 5a bei der Pflege des Besucherbeetes • Jungpflanzen umtopfen • Beetpflege • Rankhilfe für Erbsen vorbereiten • Gänseblümchen sammeln und zu Gänseblümchengelee verarbeiten
Mai	<ul style="list-style-type: none"> • Radieschen ernten und erneut säen • Pflanzen für den Verkauf auf dem Wochenmarkt vorbereiten • 23.05'14 : Verkauf auf dem Wochenmarkt von Tomaten, Gurken, Paprika, Physalis, Zucchini und eine Auswahl an selbst hergestellten Produkten aus dem Schulgarten wie Ringelblumensalbe, Gelees & Sirup • Beetpflege • Salat aussäen
Juni	<ul style="list-style-type: none"> • Das Besucherbeet der Klasse 5a wird mit Tomaten bepflanzt und gemeinsam werden Erbsen, Bohnen und Salat ausgesät • Zuckererbsen und Buschbohnen werden ausgesät • Beetpflege • Salat und verschiedenes Gemüse ernten und in der Schulküche verarbeiten • Gartenschnuppertage für die Schüler der 1. und 2. Klasse vorbereiten
Juli	<ul style="list-style-type: none"> • Gartenschnuppertage mit den Schülern der 1. und 2. Klasse durchführen • Beetpflege • Erdbeeren ernten und Erdbeereis herstellen • Projektwoche an der Schule: Fundament für das zukünftige Gerätehaus vorbereiten; alle Holzelemente des Hauses grundieren und farblich mit Lasur streichen

Datum	Aktivitäten
August	<ul style="list-style-type: none"> • Sommerferien
September	<ul style="list-style-type: none"> • Beetpflege • Tomaten, Zucchini, Auberginen und Physalis ernten • Kräuter ernten und in der Küche verarbeiten • Ringelblumensalbe herstellen • Samen für das kommende Jahr sammeln, trocknen und dunkel lagern
Oktober	<ul style="list-style-type: none"> • Quittengelee herstellen • Beetpflege • Kürbis in der Schulküche verarbeiten • Blätter der Zitronenverbene und der Pfefferminze für den Winter trocknen und in Gläsern lagern • Apfelsaft und Apfelmus herstellen • Samen von Pflanzen und Gemüse gewinnen
November	<ul style="list-style-type: none"> • Schulgarten auf den Winter vorbereiten • Arbeitsgeräte reinigen • Salbsirup herstellen • Buchskränze binden und Vogelfutter für den Schulbasar herstellen
Dezember	<ul style="list-style-type: none"> • Arbeitsgeräten im Schulcontainer lagern • Vogelfutter herstellen und auf dem Schulgelände an geeigneten Stellen aufhängen • Gerätehaus aufbauen • Igelhaus und Vogelhaus aufstellen • Kränze binden

Einige ausgewählte Bilder zur bildlichen Dokumentation des Projektverlaufes

Im Frühjahr können die Schüler der Gartengruppe endlich ihre vorgezogenen Pflanzen sowie ihre selbst hergestellten Gartenprodukte auf dem Wochenmarkt verkaufen. Die Nachfrage ist groß. Schnell kommen die Schüler mit den Kunden ins Gespräch und bieten selbstbewusst Tomaten, Gurken, Paprika, Peperoni, Physalis, Zucchini, Sirup, Ringelblumensalbe und Gelees an.



Die selbstgezogene, mannshohe Artischocke sieht toll aus. Sie ist der ganze Stolz der jungen Gärtner.



Die Studentenblumen teilen das große Beet in vier kleinere



Beete. Jedes der insgesamt acht großen Beete wird auf diese Weise zu kleineren, überschaubaren Beeten aufgeteilt.

Tobias und Üzgün sind begeistert, die grünen Bohnen sind endlich reif und können geerntet werden. Sie ernten insgesamt 6,5 kg grüne Bohnen.



Die Bohnen werden blanchiert & anschließend portionsweise in Tüten verpackt. So müssen

nicht auf einmal alle Bohnen verzehrt werden, sondern dienen nach und nach als Beilage oder werden im Salat bzw. als Suppe verarbeitet werden.
Renko und Jan - Mareck sammeln im Schulgarten Ringelblumenblüten für die Herstellung von Ringelblumensalbe.



Die Ringelblumen werden in der Küche frisch verarbeitet. Die Blütenköpfe kommen in einen Topf mit Öl und werden vorsichtig erhitzt. Nach ca. 20 Minuten wird der Sud durch ein Sieb gegossen. Der Vorgang wird ein zweites Mal wiederholt, um möglichst viele Kleinteile aus dem Sud zu entfernen. Anschließend wird die Flüssigkeit in kleine Döschen abgefüllt.



Die Herstellung der Salbe ist gelungen. Die Ringelblumensalbe ist fertig.

Im Herbst werden fleißig Holunderbeeren für die Herstellung von Holundersirup gepflückt. Die Aktion hat sich gelohnt. Insgesamt konnten zwei Kisten Holunderbeeren geerntet werden. Im Schulcafé wird der Sirup mit Mineralwasser verdünnt und als leckere Holunderbrause verkauft. Im Sommer ist die Brause sehr erfrischend und wird gerne von den Gästen getrunken.





Die Verarbeitung der Beeren ist mit sehr viel Arbeit verbunden.

Die ganze Küche ist nach der Safftherstellung schmutzig und muss gründlich gereinigt werden.

Die Arbeit lohnt sich jedoch.

Aus dem Holundersaft wird der köstliche Sirup hergestellt.



Jan – Thimo hält stolz
einen Kürbis hoch.
Der Kürbis soll
zu einer leckeren Suppe
verarbeitet werden.



Die selbstgemachte Kürbissuppe ist gelungen und schmeckt allen sehr gut.

Frau Hofert und Katharina füllen selbstgemachten Apfelsaft in kleine Gläser ab. Er soll im Gartencafé angeboten werden.

Katharin ist erstaunt, wie leicht es ist, Apfelsaft selber herzustellen. Bislang hat sie ihren Apfelsaft immer im Supermarkt gekauft.



Vor dem Verkauf im Café, wird der Apfelsaft probiert. Alle sind zu frieden mit dem Ergebnis und sind der Meinung, dass der Apfelsaft lecker schmeckt.

Rückblick und Ausblick

Die Schüler waren das ganze Jahr über im Schulgarten sehr fleißig. Sie konnten viel ernten und die frisch zubereiteten Speisen und Getränke im Gartencafé ihren Mitschülern und Lehrern zum Verzehr anbieten. Die Speisekarte des Cafés verfügte stets über eine vielseitige Auswahl an leckeren und gesunden Lebensmitteln. Im Laufe des Jahres haben die Schüler viel über die Pflanzen im Garten und deren Pflege erfahren. Sie haben sich intensiv mit den gärtnerischen Tätigkeiten praktisch auseinandergesetzt. Die Schüler lernten, dass viele Kräuter, Obst und Gemüse das ganze Jahr über aus dem Schulgarten frisch geerntet werden können. Der Gang zum Supermarkt war oft nicht mehr nötig. Die Schüler stellten bei der Recherche nach aktuellen Rezepten fest, dass die Rezepte aus dem Internet oft ganz einfach und immer gut waren. Mit dem richtigen Stichwort war es nicht schwer, ein passendes Rezept zu den Erzeugnissen aus dem Schulgarten zu finden.

Die Schulgartengruppe möchte gerne langfristig ein stabiles Netzwerk an Kooperationspartnern aufbauen. Schön wäre es, wenn Anwohner in der näheren Umgebung an gemeinsamen Aktionen mit den Schülern der Friedrich – Schloßer – Schule interessiert wären. Gewünscht ist ein Erfahrungsaustausch zwischen jung und alt, ganz nach dem Schulmotto "Wir lernen miteinander und voneinander".

Die Kontaktaufnahme soll durch verschiedenste Maßnahmen erfolgen, zum Beispiel durch Gespräche mit Anwohnern, dem Verkauf von

Gemüsepflanzen und selbst hergestellten Gartenprodukten auf dem Wochenmarkt sowie auf dem jährlich stattfindenden Weihnachtsbasar der Schule. Darüberhinaus sind weitere Ideen in Planung, um Kontakte aufbauen zu können und die Öffentlichkeitsarbeit der Schule voranzubringen.

Ein weiterer Wunsch der Schulgartengruppe ist es, in der Schule mit dem Schulgarten jahreszeitlich präsent zu sein. Langfristiges Ziel ist es, den Schulgarten durch verschiedene Aktionen für alle Schüler und Lehrer der Schule zu öffnen. Das Interesse der Schüler soll geweckt und gleichzeitig die Freude an gärtnerischen Tätigkeiten gefördert werden.

Weitere Informationen zum Thema "Schulgarten" können dem Schulgartenkonzept entnommen werden. Das Konzept wird als Anhang dieser Zusammenfassung beigelegt.