Eine Suppe entsteht: Zuerst müssen die Schüler die Hokkaidokürbisse halbieren, aushöhlen und in kleine Stücke schneiden, ehe das Fruchtgemüse im Kochtopf landet. Während die Kürbissuppe in der Küche zubereitet wird, entwerfen Schüler aus dem Computerkurs das Rezept. Fotos: Michael Tietz

Vom Anbau bis zum Genuss

Weidenhäuser Schüler entwickeln bei ihrem Gartenprojekt eine Wertschätzung für die Natur und Lebensmittel

Von Michael Tietz

GLADENBACH-WEIDENHAUSEN. In einem Teller Kürbissuppe steckt ein halbes Jahr Arbeit. Diese Erfahrung machten die jungen Hobbygärtner und -köche aus der Adolph-Diesterweg-Schule in Weidenhausen. Sie brachten die Premiere des Nachhaltigkeitsprojektes in der Förderstufe erfolgreich zum Abschluss – mit einem leckeren Mittagessen.

„Unterricht ganz alltagsnah“ lautete seit März das Motto bei der Aktion. Fächerübergreifend waren Schüler und Lehrer eingebunden – von der Biologie über die Arbeitslehre bis hin zum Computerkurs. Das Ziel lautete: Wir produzieren unsere eigenen Lebensmittel und verarbeiten diese dann auch.

> *Wir leben auf dem Land – aber es gibt auch hier viele Kinder, die noch nie in ihrem Leben ein Radieschen gesehen oder gegessen haben.*
>
> Andreas Dietz, Lehrer der ADS

Zum Auftakt gab es ein bisschen Theorie. Im Biologie-Unterricht beschäftigten sich die Fünftklässler mit dem Wachstum von Pflanzen. Dazu verteilte Lehrer Andreas Dietz dann auch Kürbissamen in der Klasse. „Die haben wir im Mai in kleine Töpfe mit Erde gesteckt und gewartet, bis die Pflanzen etwa 15 Zentimeter groß waren. Das ging relativ schnell“, erzählt Valentin. Die Aufzucht und die weitere Gartenarbeit beschreibt der Junge als „problemlos“. Kürbisse seien relativ pflegeleicht.

Nach etwa drei Wochen setzten die Schüler die Jungpflanzen um. Fortan wuchsen die Hokkaidokürbisse im Schulgarten. Vor den Sommerferien nahmen die jungen Hobbygärtner dann ihre grünen Zöglinge mit nach Hause und umsorgten sie dort. „Die Pflanzen brauchen viel Licht und ausreichend Wasser. Der Sommer hat den Kürbissen gutgetan, denn es hat viel geregnet“, berichtet Valentina. Im Oktober nahte für die Schülerin und ihren Klassenkameraden das Ende ihrer Gartenarbeit. Die ausgehärtete Schale und der verholzte Stiel zeigten ihnen, dass ihr Kürbis reif ist. „Mit unserer Ernte sind wir zufrieden“, sagt Valentina beim Blick auf das bunte Fruchtgemüse, das anschließend in der Schulküche zwischengelagert wurde.

Dann waren die jetzigen Fünftklässler gefordert. Sie nahmen sich der weiteren Verarbeitung der gesunden Köstlichkeit an. Unter Anleitung ihres Lehrers Alexander Hinz schnippelten die Schüler die Kürbisse sowie auch Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch klein. Alles landete in einem großen Topf. Mit Sojasoße, Kokosmilch, Sahne, ein bisschen Chili sowie Salz und Pfeffer verfeinerten die Jungköche das Gericht. Zu guter Letzt kam der Pürierstab zum Einsatz – fertig war die Kürbissuppe. Die ließen sich schließlich die Sechstklässler schmecken, die auch die Kürbisse aufgezogen hatten.

Einsatz im Garten, in der Küche und am PC

„Wir wollen den Kindern mit diesem Nachhaltigkeitsprojekt ganz praktisch vermitteln, woher ihre Lebensmittel eigentlich kommen und wie aufwändig und arbeitsintensiv der Gemüseanbau doch ist“, erzählt Alexander Hinz. Die Schüler erleben hautnah, wie das selbst gesäte Gemüse langsam wächst, gedeiht und dann auch schmeckt. „Das ist für die meisten ein besonderes Erlebnis. Wir leben auf dem Land – aber es gibt auch hier viele Kinder, die noch nie in ihrem Leben ein Radieschen gesehen oder gegessen haben“, sagt Andreas Dietz.

Ob bei ihrem Einsatz im Garten oder in der Küche – die Schüler entwickeln so eine Wertschätzung für die Natur und Lebensmittel. „Und sie erfahren, was sie dafür leisten müssen, bis sie einen Teller Kürbissuppe essen können“, sagt Alexander Hinz.

Im Zuge des Arbeitslehre-Unterrichts standen für die Förderstufenschüler aber nicht nur die Aufzucht der Kürbisse und das Kochen auf dem Programm. Sie stellten ihre Talente auch bei anderen Arbeiten unter Beweis. Für den Schulgarten zimmerten sie mehrere Containerbeete (Holzgestelle mit kleinen Kübeln) und Hochbeete. Diese bepflanzten die Schüler dann unter anderem mit Mairüben, Kapuzinerkresse und Brokkoli. Sogar in den Sommerferien übernahmen einige Weidenhäuser Kinder Verantwortung und kümmerten sich um die Beete.

„Wir sind dabei, auch eine kleine Schulfirma zu etablieren“, erzählt Alexander Hinz. Diese kann bereits kleine Erfolge vorweisen. Denn für die selbst gebauten Containerbeete fanden sich zwei weitere Abnehmer. Außerdem verkauften die Schüler zu fairen Preisen einige Gläser der eingekochten Kürbissuppe an ihre Lehrer.

Das eingenommene Geld fließt in neue Vorhaben des Arbeitslehre-Kurses ein. Der will im Winter damit beginnen, weitere Hochbeete für den Schulgarten zu bauen, die dann im nächsten Frühjahr bepflanzt werden können. Dann sollen auch wieder Kürbisse angebaut werden.

„Es gab einige Ecken und Kanten, aber die Premiere ist gelungen. Dieses Projekt stärkt auch den Zusammenhalt in der Schule“, zieht Alexander Hinz eine positive Bilanz. Er freut sich besonders, dass sich die Aktion rund um die Kürbisse auch in anderen Schulangeboten niederschlägt.

Im Kunstunterricht ensteht ein komplettes Kochbuch

So gestaltete der Computerkurs schmucke Rezeptkarten für die Kürbissuppe. Diese können Schüler und Lehrer nun mit nach Hause nehmen. Die Klasse von Larissa Schwarz erstellt im Kunstunterricht ein komplettes Kochbuch der Adolph-Diesterweg-Schule. Das Werk soll in einem Dreivierteljahr fertig sein und wird auf jeden Fall auch das Rezept für die Kürbissuppe enthalten.

Und wie hat eigentlich das gesunde Mittagessen den Sechstklässlern geschmeckt? „Mega-lecker“ und „Das Rezept muss ich unbedingt meiner Mutter geben“ lauteten einige spontane Reaktionen der Schüler. Selbst bisherige Kürbis-Verweigerer waren zufrieden und ließen sich ein „ganz gut“ entlocken.

Rundum begeistert ist Valentina von dem Schulprojekt: „Das hat richtig Spaß gemacht. Außerdem mag ich Kürbissuppe besonders gerne – die esse ich auch immer in der Pizzeria meines Opas“, erzählt die Schülerin.

Daumen hoch für die jungen Köche aus der Jahrgangsstufe 5: Die Kürbissuppe schmeckt den Schülern aus den sechsten Klassen. Foto: Michael Tietz