



## Schulgärten

# Mit Goethe durchs Gartenjahr

Im Garten der Grundschule in Neuhaus am Rennsteig in Thüringen laufen die Vorbereitungen für die neue Saison auf Hochtouren: Im Gewächshaus werden Mangoldpflänzchen kultiviert. Die Kräuterspirale muss von vorwitzigen Unkräutern befreit werden. Und in einem Beet ist noch Platz für ein paar Topinamburknollen. **Eva Neumann** hat sich vor Ort umgesehen.

**I**n den vergangenen sechs Jahren haben Dritt- und Viertklässler zusammen mit ihren Lehrkräften und der Projektleiterin Kathrin Fuchs mit viel Fleiß und Liebe, Geduld und Fachwissen auf rund 800 Quadratmetern ein einzigartiges Refugium angelegt, gehegt und gepflegt – einen Garten mit Pflanzen aus der Goethezeit. Belohnt werden die Gartenliebhaber alljährlich mit zauberhaften Blüten, umfangreicher Ernte und seltenen tierischen Besuchern, aber auch mit ganz viel Anerkennung. 2010 wurde der Neuhauser Schulgarten im Jugendwettbewerb »Entdecke die Vielfalt« der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) mit dem dritten Preis ausgezeichnet. »Uns hat an diesem Projekt besonders gefallen, dass alte Kulturarten gehegt und gepflegt werden. Damit wird ein Teil der biologischen Vielfalt erhalten, der vielerorts verloren geht«, begründet Dr. Natalie Bergholz von der Deutschen Bundesstiftung Umwelt. »Unsere Auszeichnung ist so etwas wie ein Qualitätssiegel. Das hilft natürlich bei der Ansprache von Partnern. Gleichzeitig macht es das Projekt bekannter, sodass es auch für andere Schulen zu einem Vorbild werden kann.«

### Viele kleine Fortschritte

Ideengeber für den Schulgarten war der Thüringer Verein Ökoherz mit seinem Konzept »Wiederentdeckte Gemüse und Früchte der Goethezeit« für Kindergärten und Schulen. Das wurde unter anderem 2005 auf der Landesgartenschau in Nordhausen präsentiert. Und dort von Kathrin Fuchs entdeckt. Die Fachlehrerin für Schulgarten nahm in Neuhaus die Fäden in die Hand. »Der wichtigste Schritt war die Neuanlage des Gartens im Jahr 2008«, erzählt sie. »Wir mussten das Gelände komplett ausbaggern, neuen Mutterboden ausbringen und mit Wegen aus Mulch eine Struktur anlegen. Das war nur mit Hilfe von Spenden und vielen Helfern möglich.«

Seither ist der Garten Schritt für Schritt gewachsen: Eine Kräuterspirale und ein Insektenhotel, ein Stein- und Totholzhaufen, ein Teich und ein Lehmbackofen kamen hinzu. In den Beeten wachsen nun neben alten Bauergartenstauden ganz viele mehr oder weniger bekannte Gemüse: Erdbeerspinat, Mangold, Spargelerbsen, Topinambur, Dicke Bohnen, Gartenmelde und Rapontica sind hier zu finden, daneben natürlich Kartoffeln. Und



Die Dritt- und Viertklässler sind die Hauptakteure im Schulgarten. Vor allem beim Ernten und Essen sind alle mit Begeisterung dabei.

dann die Kräuter: Gewürztagetes und Ysop, Lavendel, Pimpinelle und Thymian gedeihen prächtig. »Wir leben hier auf 850 Meter Höhe und haben damit einen extrem kurzen Sommer. Das schränkt die Pflanzenauswahl erheblich ein und erschwert die Gartenarbeit. Wir versuchen uns zu helfen, indem wir möglichst viel vorkultivieren«, erklärt die Lehrerin. Bislang geschah das in den Klassenräumen und damit unter sub-optimalen Bedingungen. Jungpflanzen erhielt das Projekt von einer Gärtnerei aus der Umgebung. In diesem Jahr nun prangt ein neues Gewächshaus auf dem Gelände. Finanziert wurde es aus Preisgeldern.

Thüringen ist das einzige Bundesland, in dem Schulgarten mit einer Unterrichtsstunde pro Woche ein ganz normales Fach im Lehrplan ist. Auf diese Weise ist die Manpower für das Projekt gesichert: Ganz viele Schüler sowie vier fachkundige Lehrkräfte werkeln mit. Dabei sind nicht alle Arbeiten gleich beliebt. »Beim Unkrautjäten beispielsweise ermüden die Kinder recht schnell. Und auch der Schnecken-Sammel-Dienst ist nicht bei allen beliebt«, berichtet die Projektleiterin. »Aber alle lassen sich sehr für das Erleben der Natur begeistern. Jeder hat seine ganz persönliche Lieblings-Goethe-Pflanze. Und der Höhepunkt ist natürlich für alle die Ernte.«

### Gemeinsam ernten, gemeinsam essen

Kultur Heidelbeeren und Johannisbeeren wandern meist direkt von der Hand in den Mund. Kräuter werden die ganze Saison über immer wieder gezupft und zu Tee oder im Quark verarbeitet. Wenn jedoch im Spätsommer und Herbst die Wurzel- und

## 350 süße und pikante Rezepte von A wie Ananas bis Z wie Zwiebel

- » beliebte Klassiker und moderne Variationen
- » ausführliche Grundlagen über das richtige Haltbarmachen
- » mit Schritt-für-Schritt-Bildern und vielen hilfreichen Tipps
- » persönliche Geschenktipps für das ganze Jahr



Ulrich Jakob Zeni  
**Die Einkoch-Bibel**  
 350 x Marmeladen,  
 Gelees, Chutneys,  
 Säfte & Co.  
 € 24,90  
 ISBN 978-3-7066-2510-4

**Selbstgemachtes  
 schmeckt besser,  
 ist gesünder und  
 Sie bestimmen,  
 was drin ist!**

[www.loewenzahn.at](http://www.loewenzahn.at)



Wildgemüse reif werden, dann sind umfangreiche Verarbeitungsstrategien angesagt. »Wir haben zum Glück eine Schulküche, in der gemeinsam gekocht werden kann. Dabei werden ganz nebenbei auch ungewohnte Fähigkeiten wie das Gemüseschnippeln trainiert. Und selbst hergestelltes Essen sieht viel schöner aus, es ist auch gesünder und schmeckt auch viel besser als Fertiggerichte.« In der Schulküche werden sowohl moderne als auch historische Gerichte kreiert. Damit die Ideen garantiert nicht ausgehen, haben Schüler und Lehrkräfte Rezepte zusammengetragen und sogar ein Kochbuch veröffentlicht. Vom Goethe-Kartoffelsalat über Mangoldwickel und Radieschenschaum bis zum Löwenzahnsalat finden sich dort ungewöhnliche Leckerbissen für jeden Geschmack.

Die gemeinsamen Mahlzeiten sind nicht nur Höhepunkte im Gartenjahr. Sie sind auch Schlusspunkte in einem Lernprozess, welcher der Projektleiterin sehr am Herzen liegt. »Unsere Schüler haben in der Regel sehr wenig Erfahrung mit Gärtnern und mit Kochen. Durch den eigenen Anbau erfahren sie erst mal den Weg, wie Nahrungsmittel entstehen. Sie erfahren, wie viel Mühe und Pflege das erfordert, und haben damit viel mehr Achtung vor unseren Nahrungsmitteln. Damit steuern wir auch ein wenig dem sehr aktuellen Problem entgegen, dass viele Lebensmittel weggeworfen werden«, sagt Kathrin Fuchs.



### Zum Nachahmen geeignet

Ihr Wissen und ihre Erfahrungen aus dem Projekt Schulgarten wollen die Neuhauser Akteure gerne weitergeben. Dafür haben sie inzwischen ein umfangreiches Instrumentarium entwickelt: Eltern, Großeltern und Nachbarn werden zu Schulfesten eingeladen, durch den Garten geführt und es darf gekostet werden. Bei solchen Gelegenheiten gibt es auch Brutblätter von Goethepflanzen mit historischer Pflegeanleitung zu kaufen. Mit einem Mehrgenerationenhaus gibt es einen Vertrag, der regelmäßige Besuche älterer Leute im Garten vorsieht. Eine Ölmalgruppe der Volkshochschule ist ebenfalls Stammgast. Eine Ölmalgruppe der Volkshochschule ist ebenfalls Stammgast. Das Goethe-Rezeptbuch und ein Goethe-Kalender mit Pflanzenporträts werden verkauft. Im Rahmen von Wettbewerben, wie dem der Bundesstiftung Umwelt sowie durch Publikationen von Projektpartnern, wie der Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgarten werden potenzielle Nachahmer erreicht. Und schließlich erarbeitet Projektleiterin Kathrin Fuchs eine didaktisch-methodische Handreichung für Lehrkräfte, welche demnächst auf dem Thüringer Schulportal veröffentlicht wird. Allmählich wird der Neuhauser Grundschulgarten so zu einem Projekt, das Schule macht. ●

→ [www.bag-schulgarten.de](http://www.bag-schulgarten.de)

→ [www.un-dekade-biologische-vielfalt.de](http://www.un-dekade-biologische-vielfalt.de)

→ [www.oekoherz.de](http://www.oekoherz.de)



## LÖWENZAHNSALAT

### Zutaten:

300 g Löwenzahn, je 1/2 Bund Petersilie und Schnittlauch, Pimpernelle, Kresse, Kerbel, Essig oder Saft einer 1/2 Zitrone, Salz, Pfeffer, 4 EL Olivenöl, geröstete Sonnenblumen- oder Pinienkerne

- Löwenzahn waschen und gut abtropfen lassen. Danach in mundgerechte Stücke zupfen oder schneiden.
- Petersilie, Schnittlauch, Pimpernelle, Kresse und Kerbel ebenfalls waschen und gut abtropfen lassen. Danach hacken oder die Kräuter einem Wiegemesser zerkleinern.
- Sonnenblumen- oder Pinienkerne in einer Pfanne ohne weiteres Fett rösten, bis sie duften. Dann abkühlen lassen.
- Aus Essig oder Zitronensaft, Salz und Pfeffer, dem Olivenöl und den Kräutern ein Dressing zu bereiten und mit den Löwenzahnblättern vermischen.
- Zum Schluss die gerösteten Kerne zugeben. Dazu schmeckt frisches Brot.

## INTERVIEW: FÜR GEMÜSEZWERGE UND NASCHKATZEN

Schulgärten sind auch ein wichtiges Thema bei Slow Food Deutschland. Wir sprachen mit

**Thomas Pohler**, Slow Food Kinderkommission.

### Herr Pohler, warum ist es wichtig, Kinder frühzeitig ans Gärtnern heranzuführen?

Gärten sind Orte zum Leben und Lernen, vielleicht noch ein bisschen mehr: Sie sind die Verbindung von Natur und Kultur. Gärten sind die Orte, wo Kinder durch ihr eigenes Tun und Machen den Prozess Lebensmittel vom Samenkorn bis zum Gericht auf dem Teller am besten begreifend nachvollziehen können. Die Beteiligung der Kinder schon bei der Auswahl der Nutzpflanzen, die gemeinsame Mühe und das Sich-Sorgen, die gemeinsame Ernte und Verarbeitung – all das führt dazu, dass das Essen dann so viel Spaß macht und dass Kinder den Wert der Lebensmittel und ihrer täglichen Nahrung schätzen lernen.

### Was tut die Slow Food Kinderkommission, um Kinder an das Thema »Gärtnern und Ernährung« heranzuführen?

Aktuell erarbeiten wir eine Broschüre mit dem Arbeitstitel »Essgärten für Gemüsezwerg und Naschkatzen«. Er soll vor allem vielfältige Anregungen dazu bieten, in der Familie, im Kindergarten, überall wo Kinder leben, mit ihnen gemeinsam zu gärtnern und damit auch Nutzpflanzen zu kultivieren und zu verzehren. Darüber hinaus haben wir ein Materialpaket »Sinnes-Voll« zusammengestellt, das sich auch im Zusammenhang mit Gartenthemen einsetzen lässt. Kitas, Schulen, Freizeiteinrichtungen und andere Multiplikatoren können das Material auf unserer Internetseite herunterladen. Und schließlich verstehen wir uns als Schnittstelle zwischen den Slow Food Convivien in ganz Deutschland und allen an den Slow Food Ideen Interessierten: In der Projekt-Rubrik auf der Slow Food Internetseite stellen wir – natürlich ohne Anspruch auf Vollständigkeit – Ideen mit Modellcharakter vor. Schulen und andere Einrichtungen, die eine Idee nachmachen möchten oder auch eine eigene Idee haben, können sich an uns wenden und wir vermitteln den Kontakt zu Slow Food Gruppen vor Ort, die dann vielfach als externe Kooperationspartner Projekte unterstützen. ●

→ [www.slowfood.de/gaertenfuerkinder](http://www.slowfood.de/gaertenfuerkinder)