



Hier sind sie alle auf einem Haufen versammelt: die kleinen Schulgärtner vom Karl-Frisch-Gymnasium an ihren Hochbeeten. Frisch auf den Mensatisch kommt von dort so manches Kräutlein. Bild: Franke

Kresse und Schnittlauch für die Schulmensa

06.06.2007

99 Fünftklässler des Karl-von-Frisch-Gymnasiums bewirtschaften auf dem Höhnisch drei Hochbeete mit Nutzpflanzen

DUSSLINGEN (jon). Wie läuft das eigentlich mit den Karotten? Wann sät man sie am besten? Auf welche Weise pflegt man die Pflanzen? Zu welchem Zeitpunkt werden sie geerntet? Und wie am besten? **Am Karl-von-Frisch-Gymnasium betreiben die drei fünften Klassen mit ihren Biologielehrern ein handlungsorientiertes Projekt, das nicht nur Kenntnisse erweitert, sondern auch den Speiseplan der Mensa bereichert.** Vor den Ferien waren wir zu Besuch.

Den Schulgarten im Inneren der Waben gibt es auf dem Höhnisch schon lange. Auch die Pflanzenwelt ringsherum ist sehenswert. Der Duftgarten, über den es sogar ein Buch gibt, die Obstbaumallee, der kleine See, der Wall, den man aufgeschüttet und mit Hecken bepflanzt hat. Im Inneren setzt sich das fort. Viele Ecken des Gebäudes sind bepflanzt, schöne kleine Urwälder machen den Gang durch das Haus zu einem Grün-Erlebnis.

Als G8 begann, sprach sich der Fachbereich Biologie für ein handfestes Projekt im Schulgartenbereich aus. Der Garten hat schließlich ein gewisses Renommee. Mehrfach wurde beurkundet, dass man sich hier „in vorbildlicher Weise für die Natur“ einsetze.

Landespreis fürs Gärtnern

Beim Landeswettbewerb „Gärtnern macht Schule“ fuhr man 2001 den ersten Preis in die Scheune. Biologie-Lehrerin Christina Puhm leitet die Garten-AG bereits seit 1995. Sie hat sich stark dafür eingesetzt, den Schulgarten nicht nur ins Schulprofil einzupflanzen, sondern ihn auch ins Curriculum der Klassenstufe 5 aufzunehmen. „Wir wollten ihn für alle Fünfer verbindlich zugänglich machen“, sagt sie für ihre Kollegen Dirk Wütherich und Kay Sickinger, die auch fünfte Klassen unterrichten.

Das fiel zusammen mit der Eröffnung des Mensabetriebs im Rahmen der Ganztagesbetreuung. Da lag es nahe, den Anbau von Nutzpflanzen in den Mittelpunkt zu

stellen. Mit genau umschriebenen Zielen: wie man Gemüseanbau plant, wie man Pflanzenbedürfnisse kennenlernt und Beobachtungen dokumentiert. Die Schüler sollen gärtnerische Grundkenntnisse erwerben und Einsicht gewinnen, wie viel Arbeit und Umsicht nötig sind, um gesunde Nahrungsmittel zu produzieren.

Man arbeitet auf Hochbeeten. „Das ist weniger anstrengend“, sagt Puhm. Eins davon wurde schon vor etlichen Jahren zurechtgezimmert, zwei weitere kamen im Schuljahr 2004/05 dazu. Sie sind fachgerecht in Schichten befüllt. Auch sonst sind die Bedingungen günstig. Es gibt unmittelbar am Gelände ein „Grünes Klassenzimmer“, wo oft Unterricht stattfindet. Hier hat man Quellung und Keimung gemeinsam erörtert. Hier erfährt man praktisch alles über Wildbienen. Gerätschaften sind vorhanden, von der Schaufel bis zur Schubkarre, Heurechen und Handhacken, alles da, um einen zünftigen Gärtnereibetrieb aufrechtzuerhalten.

Auch zuhause ein Beet

99 Schüler sind in den drei Fünferklassen verteilt. Manche Arbeit wird in Gruppen ausgeführt, die ganze Klasse dokumentiert aber jeweils wochenweise die Entwicklung in der Pflanzstätte. Alle haben sich auch Arbeit mit nach Hause genommen, in Gestalt von Stangenbohnen und Sonnenblumen. Ihre Entwicklung ist zu beobachten und aufzuschreiben. Dazu führt jeder Schüler einen Projektordner, der in die Biologie -Note eingeht. „Das macht alles sehr viel Spaß“, sagen die Schüler einhellig und eindeutig. Frauke, Felix und Stephan aus der 5a zeigen ihre Pflanzungen, Zwiebeln, Karotten, Radieschen, Zucchini. Manchmal gibt es Probleme, wenn ein Mitschüler mal vergisst, seiner Gießpflicht nachzukommen. Da gibt es Verantwortliche, die daran erinnern.

Stephan hat eine Sensationsstangenbohnen daheim hochgezogen. Höhe bis jetzt: „Drei Meter!“ Viele Kinder haben seit Beginn der Aktion auch zuhause ein Beet bekommen, wo sie meist Erdbeeren und Blumen anpflanzen.

Annika, Helen und Till sind aus der 5c. Die Klasse baut gemeinsam Schnittlauch, Paprika, Salat, Rettiche und Zwiebeln an. Bei ihnen sind alle zuständig für die Pflege, „das klappt ganz gut“. Die Zwiebeln sind jetzt fertig und erntereif. Laura, Florian und Roman haben mit den andern der 5b Radieschen, Zwiebeln, Zucchini und vor allem Kresse angebaut. „Die ist ganz toll gekommen“.

Da ist es günstig, dass gerade Sabine Gartung-Rau, in Kochkleidung gewandet, durch den Garten stiefelt und kundig die Bestände inspiziert. Was kann schon in den Schulkreislauf eingespeist werden? Sie denkt an die Kassenlage. Die Köche müssen knapsen. Der Einkauf von Schnittlauch zum Beispiel ist gestrichen. „Wir können die Preissteigerungen kaum noch ausgleichen“, sagt sie. Die Gomaringerin ist Vorsitzende des Mensa-Elternvereins, der unter Mitwirkung zahlreicher Eltern warme Mahlzeiten bereitstellt.

Sie schnippeln fürs Essen

Kresse nimmt sie gern, Puhm holt Scheren und eine große Plastiktüte, zeigt, wie es geht. Die Kinder schnippeln und befüllen das Behältnis, nachher wird es Kresse geben. Aus eigenem Hochbeet-Garten.