

Aus dem Schulgarten frisch auf den Tisch

Grundschule Widukindland feiert ihr Küchenfest

steb **OSNABRÜCK.** Selbst gesät, selbst gepflegt und selbst geerntet: Die Grundschule Widukindland veranstaltete zu den Herbstferien ihr fast schon traditionelles Küchenfest. Und das – Ernte sei dank – sogar mit einigen Produkten aus dem Schulgarten.

Der wird seit vier Jahren wieder von Schülern und einer Garten-Arbeitsgemeinschaft beackert. Kartoffeln, Kräuter und Kürbisse sowie Zucchini und Äpfel wirft die kleine Schulscholle ab, so dass die Frage im Klassenraum stand: Was machen wir damit? „Die Idee war, dass wir die geernteten Produkte dann auch wieder selber verarbeiten, und daraus ist das Küchenfest entstanden“, erinnert sich Lehrer Michael Greve. Dabei helfen 119 Schüler, die Lehrer und auch die Eltern mit.

Nicht alles jedoch, was aus dem Garten kommt, reicht

für das Buffet. Die Zutaten für die Käsespieße der i-Männchen mussten ebenso organisiert werden wie etwa Käse, Wurst und Gemüse für die Pizza.

Möhren- und Apfelkuchen, Kohlrabi-Apfel-Aufstrich aber auch Exotisches à la Couscous oder sogar Bratapfelmarmelade werden zubereitet und kommen in diesem Jahr auf den Tisch. Richtigzufrieden sind alle mit der guten Kartoffelsaison: „Wir haben 30 Samen gesät, und in Handarbeit konnten 470 Knollen geerntet werden“, erzählt Lehrerin Ellen Wehrs von der 4a. Ihre Schüler sind Experten auf dem Gebiet der Nachtschatten, denn sie kamen bereits bei einem bundesweiten Wettbewerb mit Hunderten von Teilnehmern auf den sechsten Platz.

Die Gartenarbeit wird auch im Unterricht immer wieder aufgegriffen. Vergleiche



Schneiden frische Kräuter für das nordafrikanische Couscous: Soona, Sara, Jelka und Evelyn (von links) aus der 2a.

Foto: Elvira Parton

che zwischen alten und modernen Produktionsmethoden werden in Sachkunde besprochen, Mengenberechnungen für die einzelnen Ge-

richte werden im Rechnen kalkuliert. Aus Kartoffeln Figuren zu basteln und sie durch erfundene Biografien zum Leben zu erwecken ist

Teil der Bastel- und Deutschstunden. „So muss Unterricht sein“, sagt Ellen Wehrs überzeugt und knetet weiter den Gnocchi-Teig.