



# Das Salatblatt 3/2017

## Infobrief Essbare Schule



Wie selbstgeerntete Salate, Kräuter und Gemüse bei den Jugendlichen ankommen, wollen wir dieses Schuljahr mit einem SchulGARTENessen probieren. Hierfür denken wir das Schulessen und die Anbauplanung zusammen: Um zu Essen, braucht es Pflanzenanbau, für den Anbau ist es wiederum gut zu wissen, was wir essen wollen.

In Vorbereitung auf die Gartensaison wurde ein saisonaler Schulgartenspeiseplan entworfen. Eingeplant sind z.B. Kürbis zu Halloween und Tomaten vor den Sommerferien... Die ersten Tomaten wurden gesät.

### Garten Was hat der neue Berliner Rahmenlehrplan

... mit unserem Schulgarten zu tun? Wir könnten die folgenden neun der insgesamt 13 übergreifenden Themen des Berliner Rahmenlehrplans Teil B abdecken, wenn wir Schulgarten und Fachunterricht zusammendenken: Berufs- und Studienorientierung, Bildung zur Akzeptanz von Vielfalt, Demokratiebildung, Gesundheitsförderung, Interkulturelle Bildung und Erziehung, Kulturelle Bildung, Mobilitätsbildung und Verkehrserziehung, Nachhaltige Entwicklung/ Lernen in globalen Zusammenhängen und Verbraucherbildung.

### Unterricht & AG Schmeckt Fertig-Lasagne

... anders als selbstgemachte Lasagne mit Bio-Hackfleisch? Der Nawi-Kurs bei *Frau Hasse* wird zum Kochkurs: Mit anschließender Diskussion zum Thema die "Ernährung der Zukunft" mit Studierenden des Instituts für Zukunftsstudien und Technologiebewertung. Die Umwelt AG hat ihre ersten Einsätze im Garten Tomate, der Boden wurde gelockert und mit Hornspänen versehen.

### Netzwerk & Partnerbetriebe Auf der Suche nach Sponsoren

... richten wir uns an Unternehmen und Verbände mit der Bitte um Hilfe, weil wir als Sekundarschule keine Subventionen von Land für das Schulessen erhalten. Um im Ganztagsbetrieb gutes, gesundes und umweltfreundliches Essen für die Jugendlichen anzubieten, benötigen wir Geld, Sach- oder Naturalspenden.



AG Umwelt und Schulgarten Kompostpflege im März 2017



Schulleiterbuffet 7. März (EG-Öko)



# Rezept des Monats

## Schnittchen und Schiffchen

Vollkornbrot und -brötchen, Butter, körniger Frischkäse, Schafquark, Gouda, Radieschen, Möhren, Stangensellerie, Gurken, Postelein, Estragon, Schnittlauch, Petersilie, Chicorée, Äpfel und selbstgezogene Sprossen haben wir zu Schnittchen und Chicoréeschiffchen verarbeitet. Alle Lebensmittel wurden in Bioqualität nach Richtlinien der *EG-Ökoverordnung* und der Verbände *Bioland* und *Demeter* angebaut und gaben einen Vorgeschmack auf unsere Ernte aus dem Schulgarten.

Sprossensamen wässern, im Glas in hellem Ort mehrere Tage keimen lassen, ein- bis zweimal täglich vorsichtig unter klarem kaltem Wasser spülen. Schmeckt auf Butterbrot, pur oder im Salat.



## Vermischtes

### Catering Die Essbare Schule stellt ein Öko-Buffer

... für das Treffen der Schulleiter\*innen am 7. März. Mitarbeiter der Jugendtage bereiteten belegte Brote, Gemüsestangen mit Kräuterdips und Apfel-Chicoréeboote vor.

### Stolperstein Schulleiterbuffet Schwer zu finden

... waren die sogenannten Bio-Lebensmittel, das heißt mindestens nach den Richtlinien der EG-Ökoverordnung erzeugte Produkte in Hellersdorf in Vorbereitung des Schulleiterbuffets. Nach einiger Recherche gelang es den Mitarbeiterinnen der Jugendtage doch, die frischen Zutaten in EG-Öko-Qualität vor Ort einzukaufen.



Parzelle X, Büro für Landschaftsarchitektur und Naturpädagogik, im Schulgarten bei der Anbauplanung 2017

## Vorschau

Packt die Gartenspaten aus!!!  
Subbotnik am 22. April

Wie letztes Jahr laden wir wieder zum Subbotnik ein, einem gemeinsamen Einsatz im Schulgarten.

Alle sind herzlich eingeladen, am 22. April 10–17h mit uns zu ackern, zu essen und zu trinken (gerne für eine kleine Spende) und natürlich zu feiern!