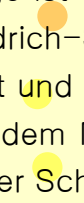


Salatblatt

Infobrief Essbare Schule Januar 2017



Unterricht & Garten
Gemeinsam ziehen
 ... Jugendliche aus der Umwelt-AG mit Eva Huttner Jungpflanzen vor. Was brauchen sie dafür? Saatgut, Anzuchterde, Anzuchttöpfchen, Wasser und Geduld. Welche Gemüse wollt ihr im Schulgarten haben?

Das zweite *Green Surge* Planungstreffen fand am 18.1. in der Schule statt. Green Surge ist ein Projekt zu biologischer Vielfalt in fünf europäischen Städten, wobei die *Essbare Schule* der Caspar-David-Friedrich-Schule eines von fünf *Learning Labs* ist. Jugendliche aus dem Dualen Lernen mit Frau Dr. Breitenstein und der Umwelt und Schulgarten AG mit Eva Huttner tauschten sich über Nutzungsmöglichkeiten einer schulnahen Brache aus. Studis aus dem Master Stadtökologie an der TU Berlin stellten den Schüler*innen ihre Ideen für einen Lehrpfad auf der Fläche südlich der Schule vor.

Garten Im Büro von Eva Huttner

... stapeln sich Anzuchterde, Saatgut und Anzuchttöpfe. Obwohl der Garten von Schnee bedeckt ist, dauert es nicht mehr lang, bis das Gartenjahr beginnt.

Unterricht Die Umwelt-AG

... zerbricht sich bereits im Januar den Kopf über die Anbauplanung 2017 im Schulgarten Tomate. Was wollen wir säen, einpflanzen, ernten, verarbeiten, konservieren und essen?

Schulküche Befragung Hochschule für nachhaltige Entwicklung Eberswalde

... führte Studentin Sarah Liv aus dem Bachelorstudiengang *Ökolandbau und Vermarktung* an der HNE Eberswalde durch und befragte den Schulkoch zu den Themen nachhaltige Ernährung, Umwelt- und Sozialstandards bei Lebensmitteln wie ökologische Erzeugung und fair trade.

Netzwerk & Partnerbetriebe Kita und Hochschule

... sind unsere Netzwerkpartner. Wir freuen uns besonders über den neuen Kontakt zur Kita Wuhlehopser, mit der wir uns über Themen wie Anzucht von Saatgut, Gartengestaltung oder die Belieferung der Küche mit frischem Gemüse vom Hof Luisenfelde austauschen wollen. Visionen zur Nutzung der Nachbarbrache diskutierten am 18.1. Jugendliche der Schule mit Studis aus dem Masterstudiengang Stadtökologie der Technischen Universität Berlin (s.o.).



Rezept des Monats

Smoothies

Im WAT Unterricht war am 17.1. Saisonalität von Lebensmitteln Thema. Am 24.1. pürierten Schüler*innen der 7. Klassen Obst zu Smoothies. Das ist zwar nicht saisonal, aber sicher frisch und vitaminreich.

Grüner Smoothie: Banane und Feldsalat aus dem Schulgarten waschen, pürieren, mit etwas Wasser oder Reismilch aufgießen – fertig!



Übrigens: Täglich frisches Wasser von der Marzahner Quelle zapft Jürgen im Schülerklub für euch in den Pausen!

Vermischtes

Schule Mit luftfrittierten Chips aus Kartoffeln, Pastinaken und Möhren

... präsentierte sich die Essbare Schule am 21.1. zum Tag der offenen Tür.

Gute Gesunde Schule Essbare Schule networkt im Bezirk

... zweimal hintereinander haben wir die *Essbare Schule* im Bezirk vorgestellt: am 12. und am 17.1. auf den sogenannten Kontaktlehrer*innentreffen der *Guten gesunden Schule*. Dort sprachen wir über die Themen Schulgarten, Unterricht, Schulessen und Lernpartner Ökohöfe. Egal ob Lehrer, Eltern oder Schüler anderer Schulen — wer z.B. Essbare Schule werden möchte oder wie wir frisches Gemüse direkt vom Biohof haben möchte, kann uns kontaktieren: voigt@foerderband.org.



Posteilein im Schnee
Januar 2017 im Schulgarten



Vorschau

Saisonkalender

Im WAT Unterricht mit Frau Berndt erstellt die Klassenstufe 7 im Februar mit Eva Huttner einen bebilderten Saisonkalender von Früchten des Schulgartens *Tomate*.

Gemüsejahr 2017 Hof Luisenfelde
Wöchentlich liefert Familie Wolf ab Frühjahr 2017 Gemüseboxen (Demeter) direkt in die Schule.