



# Das Salatblatt 4/2017

Infobrief Netzwerk Ernährungsbildung – Essbare Schule



Zäh und wetterfest waren alle Helfer\*innen zum Subbotnik am 22. April: bei Regen, Hagel und Sonne bauten wir ein Weidentipi, pflanzten Spalierobst und legten ein großes Kräuterbeet im Schulgarten an. Nach nur sechs Stunden gemeinsamer Arbeit war alles geschafft, ein Buffet mit Suppe und Stullen rundete den Arbeitseinsatz ab. Spontan halfen Bewohner mehrere Kartoffelbeete anzulegen und vermittelten dabei ihr Wissen an Jugendliche. Für ihre Mühe und Unterstützung danken wir allen Freiwilligen, Taifun-Tofu, der Gärtnerei Schubert aus Grüntal, der Bäckerei Harry Brot sowie dem Biomark denn 's herzlich.

## Unterricht Rezepte für die Cafeteria

... entwickelten Jugendliche im NAWI Kurs bei *Frau Hasse* am 29. März. Aus den Grundzutaten Zucchini und Tomaten, tiefgefroren aus dem Schulgarten, wurden drei vegetarische Rezepte: Zucchini-Auflauf, Pikante Zucchini-Tomaten-Spaghetti und Pasta mit Tomaten-Sahnesoße à la Florin-Oli-Celine-Charly.

## Netzwerk & Partnerbetriebe Politik und Verwaltung im Bezirk

... interessieren sich für die Essbare Schule. Am 28. März machte sich Schulrätin *Dr. Imke* vor Ort ein Bild von der *Essbaren Schule* und gab Hinweise zur weiteren Vernetzung im Bezirk. Am 19. April besuchten uns Bezirksbürgermeisterin *Frau Pohle* und die bezirkliche Koordinatorin für Gesundheitsförderung *Frau Moncorps* für einen Austausch über die Essbare Schule. Wir freuten uns sehr, mit sachkundigen und erfahrenen Politikerin über den Projektfortschritt gemeinsam zu erörtern, Stolpersteine und Entwicklungsmöglichkeiten bis 2018 und darüber hinaus in Marzahn-Hellersdorf zu besprechen.



Subbotnik April 2017



Neue Rezepte für Schulgartenessen  
NAWI Kurs März 2017



# Rezept des Monats

## Pikante Zucchini-Tomaten-Spaghetti

7 Löffel Olivenöl, 2 frische Tomaten, 5 Löffel Tomatenmark, Tomatensoße nach Augenmaß, 2 Zucchini, 1 große Zwiebel, 3 Knoblauchzehen in einer Pfanne anbraten, mit Salz, (Chayenne- )Pfeffer und Basilikum abschmecken und köcheln lassen.

500g Spaghetti bissfest kochen.

10 Min Vorbereitung, 20 Min kochen, fertig!



Verkostung — Pastarezepte für die Schule mit dem NAWI Kurs 29. März

## Vermischtes

### Garten Nach den Eisheiligen

... ist vor den Eisheiligen. Nach dem Frost Ende April haben wir Pech wie viele Landwirt\*innen mit Garten- oder Obstbaubetrieben: auch bei uns gibt es Einbußen, all unsere liebevoll vorgezogenen Zucchini und Tomaten sind erfroren.

### Kita Wuhlehopser Essbare Kita

... in der Nachbarschaft. Die Kita Wuhlehopser hat am 14. und 15. März Aktionstage rund um ihren Garten organisiert, um Essbare Kita zu werden.



Flächenbuffet für Pizza Margerita und Pizza Salami wie auf dem Weltacker 2000m²

## Wanted

Wir suchen Baumpaten für unsere Obstgehölze im Schulgarten. Wer Pate wird, fördert den Kauf und die Pflege eines Obstbaumes sowie die Verarbeitung bzw. Konservierung seiner Früchte für Schüler.

Ab 20€ im Jahr können Sie zum Gedeihen der Essbaren Schule und gesunden Ernährung vieler Jugendlicher beitragen.