



In der *Kita Wuhlehopser* haben auch die Kleinen einen Garten: seit dem Frühjahr widmet sich die Kita als *Essbare Kita* dem Thema gesunde Ernährung ganz praktisch. Mit Hilfe von Materialspenden eines Baumarktes wie Erde, Holz und Folie für die ersten Hochbeete wuchsen kurze Zeit später schon Rhabarber, Gurken, Salat, Kräuter, Tomaten, Kürbis, Kohlrabi und Lavendel. Es hat allen richtig Spaß gemacht.

Garten Freiwillig im Schulgarten

... verbrachten drei Jugendliche am 31. Mai spontan ihre Freistunden. In Absprache mit dem Team *Essbare Schule* ernteten, putzten und konservierten sie selbstständig Frühlingszwiebeln, säten Kapuzinerkresse und unterstützten den NAWI Kurs bei den Vorbereitungen des Schulgartenessens für alle.

Unterricht & AG NAWI Kurs kocht für alle

... am 31. Mai zwei Schulgartengerichte: Kartoffel-Mangold-Auflauf und pikante Tomatennudeln für 1,50-2,00€. 40 Jugendliche und Lehrer*innen aßen gemeinsam am Ende eines kurzen Schultages, in entspannter Atmosphäre nutzten wir die Gelegenheit, Klassenausflüge auf den Öko-Bauernhof und Schulgartentage für den projektorientierten Unterricht vor den Sommerferien zu planen.

Netzwerk & Partnerbetriebe Auf die Plätze, fertig, los

... ab auf den Hof. Im Sommer 2017 und Frühjahr 2018 unternehmen wir Klassenausflüge zu den Höfen *Luisenfelde* und *Stolze Kuh* (siehe umseitig). Dabei packen wir selbst an und besprechen Themen wie ökologischer Gemüsebau, melken auf der Weide, handwerkliche Käseherstellung, ammengebundene Kälberaufzucht oder solidarische Landwirtschaft.



Baumpate *Kristian Ronneburg*, Die Linke für Birne *Clapps Liebling*



Rezept des Monats

Melissensirup

- Zutaten**
- 2l Wasser
 - 1 Handvoll Zitronenmelisse — Blätter ohne braune Flecken!
 - 1 Apfel geschält, entkernt, in kleine Stücke geschnitten
 - 2 kg Zucker
 - 2 kleine Bio-Zitronen gewaschen, in Scheiben, 200ml Zitronensaft

Zubereitung

Wasser in großem Topf kochen, vom Herd nehmen, Zucker darin auflösen, fleißig rühren. Zitronenmelisseblätter und Apfelstückchen mit Zuckerwasser übergießen. Zitronenscheiben und –saft einrühren. Zwei Tage ziehen lassen, ab und zu umrühren. Danach durch ein Feinsieb abseihen oder durch ein Tuch filtern. Ungeöffnet kühl und dunkel lagern oder einfach schnell aufbrauchen. :)



Vermischtes

Lehrerinterview Gemüse vom Hof Luisenfelde — Kurzinfo

Was ist die Gemüsebox vom Hof Luisenfelde?

[Wöchentlich] gelieferte Kiste mit Gemüse in Demeter-Qualität.

Was ist solidarische Landwirtschaft?

Gemeinschaftshof, bei der Gruppe von Verbrauchern mit Landwirt kooperiert.

Was bedeutet die Gemüsebox für deinen Alltag?

Momentan Stress hinsichtlich der Orga, aber qualitativ hochwertige Nahrung.



Stolze Kühe in Lunow-Stolzenhagen, unserem Partnerbetrieb in der Uckermark

Vorschau

Schulgartentag 20. Juni

Wir öffnen unsere Gartenpforte für alle und ernten Gemüse mit dem Jugendklub Joker.

BAG Schulgarten 22. & 23. Juni

Die CDF gestaltet den kulturellen Auftakt für den Bundesschulgartentag auf der IGA Berlin und lädt Tagungsteilnehmer*innen in den Schulgarten Tomate ein.