



Aus der Erde auf den Teller

Das Kinderprojekt "Ackerfreunde" vermittelt Schülern das Einmaleins des Lebensmittelanbaus

VON BEATRIX SCHMITTGEN

Wipperfürth. Während eine Gruppe Zweitklässler grünen Blattsalat und Gurken erntet, wäscht und dann zu einem schmackhaften Salat mischt, bereiten andere Mädchen und Jungen begeistert ein Beet zum Einpflanzen von Gemüsesetzlingen vor. Die 33-köpfige Klasse der Gemeinschaftsgrundschule Kreuzberg war für drei Stunden zu Besuch beim Solawi Hofkollektiv auf dem Gut Kremershof in Wipperield-Heid, um an dem Kinderprojekt Ackerfreunde teilzunehmen.

In dem Workshop unter der Leitungvon Vorstandsmitglied und Bildungsreferent Patrick Beyer wurde den Grundschülern im Beisein ihrer Lehrerinnen vieles rund um das Thema Anbau, Ernte und Verwendung von Ressourcen nähergebracht. Aber auch die Kreativität kam nicht zu kurz. An der Forscherstation galt es, gefundene Naturmaterialien zu erkunden und kreativ daraus Neues zu basteln.

Seit drei Jahren betreibt das Hofkollektiv als Genossenschaft den Gemüsegarten auf Gut Kremershof. An dem Kindesprojekt "Ackerfreunde" nehmen aus dem Oberbergischen Kreis neben dem Grundschulverbund Nikolausschule, zu dem die Kreuzberger gehören, auch die Wipperfürther Konrad-Adenauer-Hauptschule und die Hermann-Voss-Realschule teil. "Im Rahmen des Projektes finden indennächsten zwei Jahren auf dem Hof sowie an den teilnehmenden Schulen Insgesamt 72 solcher Workshops statt sowie Arbeitsgruppen und Programme in den Ferien. Wir wollen den Schülern Themen wie Okologie und Nachhaltigkeit sowie Anbau von Lebensmitteln wie Gemüse und Salate näherbringen", erklart Patrick Be-

Hauptförderer des Projekts ist die Stiftung Umwelt und Entwicklung. Weitere Sponsoren sind die Kreissparkasse Köln (KSK) und die HansWir wollen den Schülern Themen wie Ökologie und Nachhaltigkeit sowie Anbau von Lebensmitteln wie Gemüse und Salate näher bringen

Patrick Beyer Vorstand Solawi Hofkollektiv

Hermann-Voss-Stiftung Sostattete Manuel Peters, Regionalleiter der KSK, dem Hofkollektiveinen Besuch ab und brachte einen symbolischen Scheck in Höhe von 2000 Euro mit.
"Es ist wichtig, dass sich Kinder und lugendliche mit dem Thema gesunde Ernährung auseinandersetzen und lernen, wo frische Lebensmittel herkommen. Oftmals kommt dieses Thema viel zu kurz", sagte Peters underganzte, dass die Finanzspritze der KSK dafür gedacht sei, den Kindern das richtige Werkzeug an die Hand zu geben, damit sie tatkräftig in den Workshops nicht nur theorefisch, sondern auch präktisch den Anbau und die Ernte von Gentüse erleben können.

Zum Abschluss des Workshops ließen sich alle den gemeinsam zubereiteten Salat schmecken.