



Erntedank - Johanna, 8,
ist beeindruckt.
Zum Saisonende gibt der
70 Quadratmeter
große Schulgarten noch
mal richtig viel her

Nur für Ackerdemiker

Sanni und Hilde sind Bohnen. Nicht gewusst?
Dann wart ihr bestimmt noch nicht auf der
Gemüseackerdemie. Dort wird der Garten zeitweilig
zum Klassenzimmer. Und Kinder mögen plötzlich
Sanni, Hilde und sogar den Kollegen Rosenkohl

Cosima, 8, und Malte, 7, juckt es in den Fingern. Endlich Mittwoch! Mittwochs geht es für die 2d der Friedrich-Ebert-Schule in Griesheim raus, auf den Acker. „Das ist das Beste an der ganzen Schule“, sagt Cosima. Es ist September, sie und Malte strahlen, als sie auf dem kleinen Weg entlang der Hecke hinters Schulgebäude laufen. Schon von weitem kann man das Goldgelb der Maiskolben und das kräftige Rot der üppig behangenen Tomatenstauden sehen. Cosima und Malte wissen, dass der Garten am Ende dieses Tages anders aussehen, ein guter Teil der Beete leer geerntet sein wird. „Unsere Tomaten schmecken wie Früchte“, schwärmt Cosima. „Ganz anders als die aus dem Laden“, bestätigt Malte. „Bäh, ja, die sind wässrig“, winkt Cosima ab.

14 Beete gibt es in dem etwa 70 Quadratmeter großen Areal, Schilder helfen bei der Orientierung: Mangold, Rauke und Radieschen gehören zum Repertoire. Kohlrabi, Zucchini. Und Kürbis natürlich. Der achtjährige Paul wuchtet stolz ein besonders imposantes Exemplar empor.

Klassenlehrerin Heike Schulz fällt es zuweilen selbst schwer zu glauben, was da entstanden ist. Noch vor einem Jahr war hier nichts als langweiliger Rasen, eine verwaiste Fläche, die keiner nutzte. Dann hat sie bei einer Konferenz die Idee mit der „Gemüseackerdemie“ eingebracht. Schulz

hatte bei einer Veranstaltung davon gehört, wie gärtnerlustige Schulen und Kitas zu sogenannten „Lernorten“ werden können, an denen gepflanzt, gesät und geerntet wird. Auf Basis eines mal mehr, meist weniger ausgeprägten Ausgangswissens. „Wie soll ich das denn jetzt bloß anstellen?“, fragt Cosima, heute Teil der „Erntegruppe Mais“. Die Gruppe ist fix: Alle Kolben sind bereits abgeerntet. Aber damit ist die Arbeit nicht getan. Die ganze

„Der Acker ist das Beste an der Schule“

Cosima, Grundschülerin

Pflanze muss raus. „Ich habe so was vorher auch noch nie gemacht“, sagt Heike Schulz. Aber bald sind alle schlauer: „Wenn man die Pflanzen weit unten packt, geht es“, hat Malte rausgefunden. Hauruck! – und jetzt feste ziehen. Kinder und Lehrerin holen mannshohe vertrocknete Stängel aus dem Boden, an deren Ende sich dicke Erdklumpen befinden. Durch Abklopfen lassen sie sich ziemlich gut entfernen, stellen die fünf Mitglieder des Ernte-Teams fest. →

Text
ELISABETH HUSSENDÖRFER

Fotos
MATTHIAS SCHMIEDEL



Ein Gewinn für alle Sinne:
In diesem Stadium eine
Augenweide, später dann
eine Gaumenfreude



Drei Pflanzungen
gibt es pro Jahr. Für
einen besseren
Überblick werden die
Beete nummeriert



Aus Grün wird Braun – das
Jahr geht zu Ende. Bald
wird die ganze Fläche mit
Mulch bedeckt

„Wir wollen eine
Generation, die
weiß, was sie isst“

Sacha Hübner, Ackerdemia e. V.

Die Idee: Learning by doing plus fachlicher Support

Heute haben die Kinder und Lehrer in Griesheim einen Gast: Sacha Hübner, Regionalleiter vom gemeinnützigen Sozialunternehmen „Ackerdemia e. V.“, zu dem auch die Gemüseackerdemie gehört. Hübner erklärt das Prinzip des Bildungskonzepts für eine „Generation, die weiß, was sie isst“: Das sei ein Mix aus Learning by doing plus fachlichem Support. Die Pädagogen bekommen Schulungen und „Acker-Clips“, die sie mit den Kindern anschauen können. Fachkundige „Acker-Coaches“ kommen in regelmäßigen Abständen, etwa, um die drei Pflanzungen jährlich zu begleiten. Für Fragen zwischendurch ist Hübner telefonisch erreichbar.

Dass Frühkartoffeln erst geerntet werden sollen, wenn sie abgeblüht sind? Knollensellerie mindestens faustgroß aus der Erde linsen sollten, bevor sie „am Schopf“ rausgezogen werden? Klar, auf so was kommt man nicht von selbst. Dass Mulch wichtig für den Boden ist, nennt Cosima hingegen „logisch“. Cosima weiß auch, was



Jonna erntet
Buschbohnen der Sorte
„Purple Teepee“

„Starkzehrer“ sind. Der Kürbis oder die Zucchini zum Beispiel. „Die ziehen ganz viele Nährstoffe aus dem Boden. Darum muss man sie gut pflegen und sie mit einer Art Decke zudecken.“ Blätter eignen sich als Mulch, weiß die Zweitklässlerin, Astverschnitt oder auch getrockneter Mais. Letzteren legen die Kinder jetzt erst mal drüben beim Kompost ab. Demnächst werden die Stängel dann zerkleinert und auf den Beeten verteilt. Werden und Vergehen, dann wieder Werden – alles ein Kreislauf. Das wird hier klar. „Die Natur wird bewusster erlebt, wenn man ein Jahr lang immer wieder in sie eintaucht“, ist Fachmann Hübner überzeugt. Über 450 Schulen und über 150 Kitas bundesweit betreut das gemeinnützige Sozialunternehmen mittlerweile.

Mehr Berufung als Beruf scheint dieser Job für den 38-jährigen Hübner, der von Haus aus eigentlich Betriebswirt ist und sich in Sachen Ernährung und Garten privat wie professionell weitergebildet hat. Ihm gefällt, dass Lerninhalte nicht nur theoretisch vermittelt werden. „Es gibt so viele bedenkliche Entwicklungen bei Kindern: Übergewicht, steigende Diabetesraten...“ Klar ist ihm aber auch, dass mit der Ackerdemie lediglich die Symptome angegangen werden könnten, nicht die Ursachen. „Denn die liegen nun mal tiefer als in hier einem Burger oder da einer Pizza zu viel oder in dem zunehmenden Bewegungsmangel, weil die Kids zu viel Zeit vor dem PC verbringen.“

Der Schlüssel zu gelebter Nachhaltigkeit: mehr Nähe zur Natur

Fehlende Naturerfahrung, das ist für Sacha Hübner der Schlüssel. Wo Kinder keine Verbindung mehr zum Ursprung haben, fehlt Wertschätzung. Die aber brauche es, damit sich bestimmte →

Verhaltensweisen entwickeln können. Er selbst hatte das Glück, mit einer großen Vielfalt aufzuwachsen, erzählt der gebürtige Sachse. Gern denkt er daran, wie er als Junge bei Oma und Opa im Garten spielte. Und wie vieles, was dort wuchs, ganz selbstverständlich auf den Tisch kam. Kohlrabi, Grünkohl, Rosenkohl. „Soo lecker“, sagt Hübner. Supermärkte, in denen alles jederzeit verfügbar ist? Kamen ihm damals eher komisch

„Wo Kinder keine Verbindung mehr zum Ursprung haben, fehlt die Wertschätzung“

Sacha Hübner, Ackerdemie-Fachmann



Keiner glaubt hier
noch, dass Bohnen nur
grün sein können

Die Idee für die Gemüseackerdemie hatte der studierte Landwirt Dr. Christoph Schmitz. 2013 startete er das Projekt mit einem kleinen Team und einem Bildungsprogramm im Hinterkopf, das auf Grundsätzen der ökologischen Landwirtschaft aufbaut: biologische Vielfalt, weite Fruchtfolgen, naturnah bewirtschaftete Böden. Mittlerweile hat die Gemüseackerdemie 90 festangestellte und über 900 ehrenamtliche Mitarbeiter. 2020 wurden 48 500 Quadratmeter Ackerfläche bearbeitet, 273 verschiedene Gemüsesorten gezogen und 27 000 Kinder unterrichtet.

Mehr Infos: www.gemueseackerdemie.de

vor. Heute macht es ihn nachdenklich, wie viele Kinder aufwachsen. „Steingärten, Rollrasen, eine in die Schranken verwiesene Natur – ist es das, was wir wollen? Dass nur noch auf der Stelle gehüpft wird, auf Trampolins?“

Über 30 Prozent der Lebensmittel in Deutschland werden weggeworfen. Nur wenige Kinder wissen, wo das herkommt, was sie essen. Die Liste ließe sich beliebig fortsetzen, sagt Hübner und freut sich umso mehr, wenn die Kinder der 2d sich gegenseitig Fotos von Gerichten zeigen, die sie mit ihren Eltern gekocht haben: Eintöpfe, Aufläufe, Mediterranes, Lokales – alles im Schulgarten gewachsen!

Normalerweise wird natürlich in der Schulküche gekocht. Aber die ist wegen Corona gerade zu – und deshalb nehmen die Kinder das Geerntete mit nach Hause. „Für unseren Speiseplan ist das eine Bereicherung“, sagt Simone Hochberg-Gehl, Mutter der achtjährigen Johanna. Den Mund fusselig geredet habe sie sich früher: „Was anderes als Tomate und Gurke hat Johanna partout nicht akzeptiert.“ Inzwischen seien mit Butter gedünstete Bohnen eine ihrer Leibspeisen. Auch Kohlrabi stehe hoch im Kurs.

Klare Sache: Nicht mehr ohne meine Bohne!

Vor allem in den Wochen des ersten Lockdowns im vergangenen Frühling seien sie oft an den Feldern spazieren gegangen, erinnert sich Simone Hochberg-Gehl. Früher waren das für Johanna Flächen gewesen, die ein Bauer bearbeitet. Jetzt ging sie in die Hocke, fühlte den Boden, besah die sprießenden Pflänzchen. Die Garteneinsätze in der Schule, das Graben, Pflanzen, Gießen hatte ganz offensichtlich schon nach kurzer Zeit etwas bewirkt. Voller Leidenschaft gab Johanna daheim

Das meiste geschieht im Garten von Hand. Nur gelegentlich kommt die Gartenschere zum Einsatz



„Früher habe ich mir den Mund fusselig geredet, wenn es um Gemüse ging – jetzt sind gedünstete Bohnen mit Butter eine Leibspeise“

Simone, Mama von Johanna

Ackerdemia-Regionalleiter

Sacha Hübner klärt letzte

Fragen und verleiht den

Kindern ihr „Ackerdiplom“



das Saatgut, das sie als kleinen Trost fürs Home-schooling mitbekommen hatte, in Töpfe. Was derweil wohl im Schulgarten geschah? Zu Hause wuchsen zwei prächtige Pflanzen: die Bohnen Sanni und Hilde, die der Familie wenig später ein wunderbares Mittagessen bescherten.

Als die Schule wieder öffnete, dann die Überraschung: Dank des tatkräftigen Einsatzes von Heike Schulz und Kollegen gab es auch hier lauter Sannis und Hildes – und nicht nur die. Einen „Vorzeigeschulgarten“ nennt Sacha Hübner, was da aus einem übriggebliebenen Fleckchen Erde geworden ist.

Aber geht das auch in Innenstadt-Schulen? „Es gibt immer einen Weg“, ist Hübner überzeugt. Einige Schulen würden mit sich mit Hochbeeten behelfen – oder kleine Flächen dazupachten. In ländlichen Gebieten gibt es auch Kooperationen mit Landwirten.

Die Möhren taugen nix: Misserfolge gehören dazu

Der Stolz steht den Kindern ins Gesicht geschrieben, als sie zum Ende dieses Vormittags auf Holzbankchen um den Apfelbaum am Eingang zum Garten sitzen, wo gleich 21 Acker-Diplome überreicht werden sollen. Gemeinsam erinnert man sich an Ups und Downs des Gartenjahres. Letztere gehö-

„Auch für Innenstadt-Schulen gibt es einen Weg zum Acker“

Sacha Hübner



„Unsere Tomaten schmecken wie Früchte!“
Alea findet das auch



Eintopf? Backgemüse? Suppe?

Paul freut sich schon, wenn

auch zum Kürbis wieder

Rezepte ausgetauscht werden

ren für Sacha Hübner im Schulgarten genauso dazu wie Ernteauffälle in der Landwirtschaft. Bei der 2d waren es die Möhren, die nichts geworden sind. „Als Lichtkeimer sind die manchmal zickig“, erklärt Hübner. Was hingegen „geworden“ ist, sind die Kartoffeln, an die die Vögel ran wollten. Bis man ein Flatterband gehängt hat.

Dann kommt der Winter. Eine neue Corona-Welle. Und der Garten scheint grau und tot. Doch dieser Eindruck täuscht! Immer weiter schmilzt die dicke Mulchdecke zusammen, die die Kinder im Herbst auf dem Boden verteilt haben. Fühlt sich warm an, wenn man die Hand reinsteckt. Abermilliarden von Lebewesen ernähren sich vom Mulch, zersetzen ihn, lassen neue Ton-Humus-Komplexe entstehen. Und während wir Menschen im Winter die Kälte meiden und mehr und mehr drinnen sind, bereitet das Draußen sich vor. Darauf, dass es endlich Frühling wird. Und darauf, dass ein neues, buntes, intensives Gartenjahr beginnt. Jetzt ist es so weit! ●

GESUNDER GEMÜSEGARTEN

8,7 Prozent der Kinder und Jugendlichen im Alter zwischen drei und 17 Jahren sind nach Angaben des Bundesgesundheitsministeriums übergewichtig; 6,3 Prozent adipös. Folge können Kreislauferkrankungen, Diabetes, Gelenkprobleme oder Depressionen sein. Eine gute Ernährung mit viel Gemüse ist ein guter Anfang, wenn es gar nicht so weit kommen soll.