

## **Bericht der Klasse 4a zur Bio-Aktionswoche an der GS Gottfried-Keller-Str. vom 15.09. – 19.09.2014**

Im Rahmen der diesjährigen Aktionswoche unter dem Motto „Bio? Öko? Logisch!“ habe ich für meine vierte Klasse das Schwerpunktthema Regionalität in Verbindung mit dem Besuch des nächstgelegenen Naturkostladens ausgewählt.

Der Besitzer des Naturkostladens „Der natürliche Dorfladen“, Herr Dr. Meyer, steht als Kooperationspartner unserer Schule gern zur Verfügung. Er bietet für die Zukunft Informationsveranstaltungen zu Themen wie „Obst und Gemüse aus biologischem Anbau“, „Artgerechte Nutztierhaltung“ oder „Gesund durch natürliche Ernährung“ für Eltern und Schüler an.



Der Einstieg in das Thema erfolgt über die Frage: „Was ist eigentlich ökologische Landwirtschaft?“ Dazu gehört auch ein Kennenlernen der verschiedenen Bio-Siegel. Die Kinder lernen wie ökologische Landwirtschaft ohne den Einsatz von Pestiziden und chemischen Düngemitteln funktioniert. Sie erkennen, dass der Ernteertrag von ökologisch produziertem Gemüse und Obst geringer ist als in der traditionellen Landwirtschaft, wodurch die in der Regel höheren Preise zu erklären sind.

Die Schüler erfahren, dass der Biobauer tierische Helfer wie zum Beispiel Marienkäfer, Florfliegen und Ohrwürmer bei der Jagd auf Blattläuse und andere Schädlinge hat. Sie lernen außerdem den Sinn der Fruchtfolge auf dem Bioacker kennen. Durch eine abwechslungsreiche Fruchtfolge werden dem Boden immer wieder andere Nährstoffe entzogen, und jede Pflanze gibt dem Boden etwas zurück. Darüber hinaus können Schädlinge nicht für viele Jahre auf dem Feld überleben.

In den nächsten Stunden beschäftigen sich die Kinder damit, warum man überhaupt Obst und Gemüse aus der Region kaufen sollte. Die kurzen Transportwege schonen die Umwelt, die Ware ist frischer und kann reif geerntet werden, und der Käufer unterstützt die Bauern der Region. Nach der Erarbeitung dieses Basiswissens besuchen wir den Naturkostladen von Herrn Dr. Meyer, den wir zu Fuß in 20 Minuten erreichen. Wir informieren uns über das Angebot des Ladens, und Herr Dr. Meyer beantwortet alle auftauchenden Fragen. Im praktischen Teil lernen die Kinder die unterschiedlichen Getreidesorten kennen und sehen dann zu wie sie in der Getreidemühle zu Mehl gemahlen werden.



Für unsere geplante Keksbäckerei werden Dinkelkörner gemahlen. Auch die übrigen Zutaten werden im Laden erworben. Zum Schluss findet eine Apfelverkostung verschiedener alter Sorten statt, und die Kinder entscheiden, welche Äpfel wir für unsere Muffins nehmen wollen. Eindeutiger Sieger ist die Sorte „Ingrid Marie“. Es wird beschlossen diese Sorte und den zweitplatzierten „Zitronenapfel“ auf dem Abschlussfest zu verkaufen.



Bevor am letzten Projekttag die große Backaktion startet, setzen sich die Schüler noch mit dem Begriff „Saison“ auseinander. Ein Saisonkalender zeigt ihnen, wann Obst und Gemüse in der Region geerntet wird. Sie diskutieren darüber ob es sinnvoll ist Erdbeeren zu Weihnachten zu essen. Für das Backen der Dinkel-Hafer-Kekse und der Apfel-Dinkel-Muffins werden die Kinder in Kleingruppen aufgeteilt, die von hilfsbereiten Müttern betreut werden. Wer gerade nicht backt, bemalt und beschriftet die Tüten für die Kekse oder rollt die Rezepte zusammen und schmückt sie mit einem Band.



Am Nachmittag verkaufen wir die Bio-Äpfel und unsere leckeren Kekse und Muffins. Dies geschieht nicht nur an unserem Stand, sondern einige Kinder laufen auch mit Körbchen herum und verkaufen die Äpfel einzeln. Am Ende der Veranstaltung ist alles ausverkauft, und die Klasse ist hoch zufrieden.

