

Infobrief Essbare Schule

Dezember 2016



Trotz niedriger Temperaturen und erstem Frost hält die *Essbare Schule* noch keinen Winterschlaf, im Garten wachsen auch im November noch Grünkohl, Mangold, Spinat und standhafter Schnittlauch. Im Newsletter 1/2016 berichten wir euch, was sich im Sinne des EU-Projekts *Essbare Schule* im Schulgarten >>Tomate<<, im Unterricht, in der Schulküche und im breiteren *Netzwerk Ernährungsbildung* tut.

Garten Der letzte Mangold

...ist verspeist. Jugendliche aus der Umwelt-AG haben sich am 28.11. den Mangold zur Brust genommen, das Beet abgeerntet und die Stängel vor dem Frost direkt in die Pfannen gerettet. Zusammen mit den letzten Kartoffeln aus dem Schulgarten zauberten die Jugendlichen nach eigenem Rezept eine deftige Mangold-Kartoffelpfanne.

Unterricht Nachhaltiger Konsum

...und faire Beschaffung diskutierten wir am 1. und 8.11. im Unterricht der Klassen 9b (Kunstunterricht) und 8a (WAT) zusammen mit unserem Partner Grüne Liga Berlin e.V.

Schulküche Grünkohl aus dem Schulgarten

...gab es am Mittwoch, dem 23.11. vegetarisch für 1,80€ und mit Fleisch für 4,00€.

Netzwerk & Partnerbetriebe Die letzte Gemüsebox

...vom Hof Luisenfelde kam am 24.11. Wir blicken zurück auf das Erntejahr in solidarischer Kooperation mit dem Demeter-Betrieb, der eine Abnehmergruppe wöchentlich mit Gemüse beliefert hat. Anlässlich der feierlichen Einweihung der Möbelhochbeet-Lounge im Schulgarten am 28.11. sprachen wir mit Herrn Heise vom Landeselternausschuss (LEA) über die Essbare Schule. Die Kita Wuhlehopser besuchte uns am 13.12., dem Tag der Weihnachtsfeier, auf der auch Fruchtleder und selbstgemachtes Kürbis-Chutney verkauft wurden.



Schulgarten im November 2016
Wirsingkohl

Rezept des Monats

Deftige Mangoldpfanne mit Pellkartoffeln

Kartoffeln mit wenig Salzwasser aufsetzen und dämpfen.

Öl in der Pfanne auf mittlerer Flamme erhitzen, gewaschenen, geschnittenen Mangold und gewürfelten Knoblauch sowie Gewürze nach Belieben wie z.B. Paprika, Chili, Pfeffer, Salz, Safran oder Curry hinzugeben und schmoren.

Bei Bedarf etwas Wasser beifügen und ca. 20 Minuten dünsten.

Pur und grün anrichten oder am Ende saure Sahne, Schmand oder Crème fraîche einrühren.

Vielen Dank an die Kunstgarten-AG für das Engagement!



Vorschau

Garten und Schulküche

Noch immer wächst Grünkohl

.. im Schulgarten. Wir fahren die letzte Ernte ein und spenden sie der Schulküche, so dass der Schulkoch wieder ein Grünkohlgericht zum Preis von 1,80€ anbieten kann.

Für Eure Ideen und Kritik sind wir offen! Meldet Euch beim Team Essbare Schule Eva Huttner, Katrine Cremer und Paula Voigt im Büro neben dem Schülerklub.

Stolpersteine

Netzwerk & Partnerbetriebe Die Abnehmergruppe

... traf sich am 2.12. 17h–18h30 in den Räumen der Förderband Kulturinitiative Berlin e.V., um das Erntejahr Revue passieren zu lassen und die kommende Saison gemeinsam zu planen. Von welchem Gemüse kann die Gruppe nicht genug bekommen und was konnte sie am Ende nicht mehr sehen – für Fragen des persönlichen Geschmacks sind Landwirt Friedemann Wolf und Gartenbaumeisterin Gaby Wolf offen. Leider erschienen jedoch nur zwei Abnehmerinnen. Wir setzen auf das nächste Mal.