



Drittklässler der Schroeter-Schule machten gestern Morgen erste Erfahrungen im Anbau von Kartoffeln. Das Projekt „Transparenz schaffen“ ist Teil des Umweltbildungsprogramms der Biologischen Station Osterholz. Foto: Böhme

Schulstunde auf dem Acker

Drittklässler der Schroeter-Schule bauen mit Hilfe der Bios ihre eigenen Kartoffeln an

BERIT BÖHME

LILIENTHAL Warum brauchen Kartoffeln auf dem Acker Sonnenschutz? Von welchem Kontinent stammen die Erdknollen eigentlich ursprünglich? Und in welchen Varianten können sie zubereitet werden? All das lernen derzeit Drittklässler der Lilienthaler Schroeter-Schule im Rahmen des Projekts „Transparenz schaffen“. Es wird vom Land Niedersachsen gefördert, Umsetzungspartner sind die Umweltpädagogen der Biologischen Station Osterholz (Bios). Die Diakonische Behindertenhilfe Lilienthal stellt den Acker für den Anbau bereit.

Am Dienstagvormittag machten Knirpse der Klasse 3c ihre ersten Erfahrungen mit Spaten, Harke und Dreizack. Angeleitet wurden sie von der Umweltpädagogin Antje Kappel. Insgesamt drei Klassen nehmen in diesem Jahr an dem Projekt teil, jeweils eingeteilt in zwei Gruppen.

Antje Kappel war bereits in der Schule zu Gast und informierte die Mädchen und Jungen über Kartoffeln und ihre Eigenheiten. Jedes Kind bekam zwei Knollen der festkochenden Art Belana mit auf den Heimweg, um sie keimen zu lassen. Auf dem Acker neben der Martinskirche wurden sie nun wieder eingepflanzt.

Bei „Transparenz schaffen“ geht es auch um die Verarbeitung von Lebensmitteln. Die Kinder bereiteten im Zuge des Projekts bereits Kartoffeln daheim mit ihren Eltern zu. Die einen machten Chips, die anderen Brat- oder Salzkartoffeln.

Nach drei bis vier Monaten steht auf dem Acker die Ernte an. Damit die Knollen möglichst gelungen aus der Erde kommen, mussten die Lütschen schon einiges beim Einpflanzen beachten. Sie setzten die Kartoffeln mit dem Keim nach unten ein und häuften reichlich Erde über sie. Denn Kartoffeln sind lichtscheue Nachtschattengewächse.

Bekommen sie während des Wachstums zu viel Licht, bilden sie den giftigen Inhaltsstoff Solanin. Dann sind sie nicht mehr für den Verzehr geeignet. Erkennbar ist die „Vergiftung“ durch die grüne Färbung.

Die Schüler waren gestern mit viel Eifer dabei. „Das ist endlich mal was anderes als Distanzlernen“, sagte Klassenlehrer Jörn Mammen.

Im Vorjahr bauten Schüler übrigens Kürbisse auf dem Acker der Behindertenhilfe an. Wegen des kläglichen Ernteerfolgs schwenkten die Verantwortlichen wieder auf die Kartoffel um. Die gedeihete in den Jahren zuvor vortrefflich.