

Projekt bringt Freude ... und Geld

Kaltacker/Heimiswil Wettbewerbs-Erfolg für Oberschule mit Projekt «Gartenarbeit»

Mit dem Projekt «Gartenarbeit» nahm die Oberschule Kaltacker am Visana-Wettbewerb «Durch dick und dünn» zum Thema Ernährung teil, bei dem das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung gefördert werden soll. Dies mit Erfolg. Für die Halbfinal-Qualifikation gab es in zwei Tranchen total tausend Franken.

HANS MATHYS

In der Schweiz sind immer mehr Schülerinnen und Schüler zu dick oder leiden an Magersucht - oder Ess-Brechsucht. Heute gibt es dreimal mehr übergewichtige und gar sechsmal mehr fettleibige Kinder als vor 20 Jahren. Vor diesem Hintergrund lancierte die Krankenkasse Visana bei Schulen aus den Kantonen Bern, Deutsch-Freiburg und Solothurn einen Wettbewerb. Das Hauptziel des Projektwettbewerbs «Durch dick und dünn» war, bei den Jugendlichen das Bewusstsein für eine gesunde Ernährung und genügend Bewegung zu fördern. Gefordert waren dabei «nachhaltige Konzepte».

«Wir haben die Unterlagen kommen lassen und uns dann zum Mitmachen entschlossen», blickt Lehrer Hansruedi Kindler aus Kaltacker zurück und ergänzt: «Unsere Idee war, einen biologischen Garten anzulegen, das Gemüse zu ernten und diese gesunde Nahrung in der Schulküche zu verwenden.» Das eingereichte Projekt überzeugte offenbar die Jury: Halbfinal-Qualifikation. Ende letzten Jahres überreichte Fritz Zaugg, der bei der Visana für den Wettbewerb Zuständige, dem Lehrer sowie den Schülern 500 Franken. Im letzten Frühling gab es für das inzwischen umgesetzte Projekt die zweite Tranche von 500 Franken. «Für den Einzug in den Final hat es uns nicht ganz gereicht. Es waren aufwändigere Projekte, die hier das Rennen machten», erklärt Lehrer Kindler und dass in der Klasse die Freude über die Halbfinal-Qualifikation grösser war als die Enttäuschung über den verpassten Einzug in den Final.

Geld für die Sommer-Landschulwoche

Das Geld wurde grösstenteils für die Landschulwoche im vergangenen Sommer eingesetzt. «Mindestens einmal pro Quartal kocht die Klasse in der Schulküche des Schulhauses Heimiswil. Dabei wird auch über das Essen und die Zubereitung gesprochen», erklärt der Lehrer aus Kaltacker. Bei dieser «Kochete» stammen Gemüse, Salat und Kräuter aus dem von den Kaltacker-Schülern gemeinsam angelegten biologischen Schulgarten. Die Verantwortlichkeiten der Schüler sind in einem Garten- und Giessplan festgehalten.

Die Produkte werden gemeinsam geerntet und verarbeitet. «Die Gartenarbeit fördert das Gruppengefühl und die Fitness. Im theoretischen Teil festigen die Schülerinnen und Schüler ihr Wissen anhand der Ernährungspyramide», hält Lehrer Hansruedi Kindler fest.

Nicht ganz alle Produkte, welche die Schülerinnen und Schüler in der Heimiswiler Schulküche zubereiten, sind aus dem selber gehegten und gepflegten Schulgarten geerntete Köstlichkeiten.

«Was wir einkaufen, kommt aber aus der Region - direkt vom Bauern oder vom Dorflädeli», unterstreicht der Lehrer, dass er die Jugendlichen sensibilisieren und er das Projekt in der Schule Kaltacker im Fach Natur, Mensch, Mitwelt (NMM) «über eine unbestimmte Zeit durchziehen» will.

Das Menü fürs Kochen diese Woche stellten Astrid Liechti und Michaela Mathys zusammen. Jonas Kreuzer und Beat Güdel meldeten einen Vorsprung auf die «Marschtabelle». Der gemischte Salat mit Rüebli, Salat und Mais sowie die Rahmschnitzel mit Erbsen und Nudeln waren vor zwölf Uhr fertig, und alles sah sehr

appetitlich aus: «E Guete.» Ist niemand Vegetarier? Antwort: «Von dieser Sorte gibt es in Kaltacker kaum. Das ist ein Dorf mit vielen Bauern.»

Engagiert Die elf Schülerinnen und Schüler der Oberstufe Kaltacker bereiten in der Schulküche des Schulhauses Heimiswil das Mittagessen zu. «Die Salatteller sehen aus wie im Hotel», lobt Lehrer Hansruedi Kindler (l.) die Jugendlichen. HML