

Microgreen-Projekt am Gymnasium Ritterhude – Standort Riesschule

Im Zuge des Klimawandels haben eine Mitschülerin und ich uns vorgenommen unsere Mitschüler*innen hinsichtlich dieses, uns alle betreffendes Themas zu sensibilisieren.

Während wir darüber nachdachten wie wir die Schüler*innen am besten erreichen könnten fiel uns auf, dass die Cafeteria unserer Schule schon seit längerem geschlossen ist. In Folge dessen kam uns die Idee, diesen Umstand zu ändern und mit unserem Vorhaben zu verbinden.

Somit haben wir ein Projekt ins Rollen gebracht, was den Verkauf von sogenannten Microgreen-Bowls vorsieht. Dabei handelt es sich um Gemüse- und Kräuterkeimlinge, die schulintern seitens der Schüler angebaut werden sollen. Diese Microgreens sollen im nächsten Schritt zusammen mit anderen Zutaten wie beispielsweise Falafeln als 100% vegane Bowls angeboten werden. Dadurch soll einerseits eine leicht erreichbare und gesunde Nahrungsquelle für die Schüler geschaffen werden und andererseits eine Sensibilisierung dieser zum Thema Klimawandel und Veganismus stattfinden. Zudem bietet der Verkauf der Bowls und die Pflege der Microgreens eine optimale Chance für die Schüler zu lernen, wie man für etwas Verantwortung übernimmt. Diese Erfahrung kann ihnen und uns im späteren Leben hinsichtlich des selbständigen Lebens von großem Nutzen sein.

Bezüglich des Projektes an sich haben meine Mitschülerin und ich auch schon einiges, organisatorisch manchmal nicht ganz so Leichtes bewältigt und auf uns genommen. Angefangen damit, haben wir eine Liste und Kostenkalkulation der einmalig und dauerhaft zu besorgenden Lebensmittel und des dafür nötigen Zubehörs angefertigt. Denn um Microgreens erstmal anzupflanzen werden allein mehrere sogenannte Trays, Kokosfaserziegel als Anzuchterde und Regale für die Aufbewahrung der Trays benötigt. An dieser Stelle benutzen wir Kokosfaserziegel anstatt herkömmlicher Erde, da diese zum einen nachhaltig aus Kokosnüssen gewonnen werden und zum anderen durch ihre faserige Struktur das Wasser welches die Keimlinge zum Wachstum benötigen besser auffangen und speichern können; somit wird der Verlust an für die Keimlinge nicht verwendbarem Wasser minimiert.

Ergänzend zu den Mitteln, die für den Anbau nötig sind haben wir der Liste auch mögliche Schüsseln und Quellen für die Anschaffung beispielsweise der Falafel hinzugefügt. Durch das Anfertigen dieser Liste und gleichzeitig stattgefundenener Kostenkalkulation haben wir mit der Schulleiterin unserer Schule (Frau Silke Oetjen) ein für beide Seiten angemessenes Startkapital für unser Projekt und die Wiedereröffnung unserer Cafeteria vereinbart. Eine Vorstellung unseres Projektes mit Verkostung in der Steuergruppe war der Einigung vorausgegangen.

Bezüglich der nicht ganz so einfachen Anfertigung eines Hygiene-Konzeptes hat meine Mitschülerin bereits ein Seminar zum Infektionsschutz des Gesundheitsamtes in Bremen besucht und ich habe bereits einen Termin in dem Gesundheitsamt von Osterholz-Scharmbeck vereinbart, und mich für ein solches Seminar angemeldet. Nach erfolgreicher Absolvierung dessen sind wir beide berechtigt Lebensmittel an unsere Mitschüler*innen zu verkaufen. Hinzufügend ist unsere Tutorin (Frau Maureen Hummel) als gelernte Diplombiologin dazu berechtigt ausgehend von uns, als Hilfe bei dem Anlernen weiterer Mitschüler*innen zu helfen. Zukünftig soll gemeinsam ein Kontrollsystem zur Einhaltung der Hygiene erarbeitet werden.

Insgesamt finden wir, dass die Themen Umgang mit der eigenen Umwelt und Veganismus immer mehr an Wichtigkeit gewinnen. Mit diesem Projekt wollen wir in enger Zusammenarbeit mit unserer hiesigen Schülersvertretung und dem schulinternen Abi-Komitee für das Abitur 2021 auf unsere Mitschüler*innen zugehen. Wir wollen ihnen die Wichtigkeit des persönlichen Umgangs mit der Umwelt eines jeden einzelnen, die Arbeit als Team, das gemeinsame Finden von Lösungen und zuletzt das Wertschätzen von Erfolgserlebnissen näher bringen.

verfasst von: Johanna Koblichke und Nico Westerholt – Projektleitung - Abiturjahrgang 2021