



31 GEMÜSE, KUNST UND INTERVIEWS

Wir essen jeden Tag. Doch woher kommen eigentlich unsere Lebensmittel? Eine Schulklasse untersuchte im Forschungslabor «Stadt! Pflanzen! Los!» die eigene Ernährung und die biologische Landwirtschaft am Stadtrand.

TEXT / NADINE FIEKE

Mit ganzer Kraft ziehen die Kinder am Rotkohl. Langsam löst sich das Gemüse aus dem Boden – und mit einem Ruck halten sie es in der Hand. Die Wurzeln sind mit Erde verklebt. Grosse grün-violette Blätter stehen in alle Richtungen ab. Noch ähnelt der Rotkohl so gar nicht dem, was die Schüler aus dem Supermarkt kennen. Einen Kohl nach dem anderen holen sie aus der Erde. «75 sind es jetzt!», ruft ein Junge und wartet neben der Schubkarre auf die fehlenden fünf Stück. Die Klasse 4a des Zürcher Schulhauses Bühl beschäftigt sich im Forschungslabor «Stadt! Pflanzen! Los!» intensiv mit dem Thema Ernährung. Und dabei ist die Ernte eine wichtige Erfahrung.

Was essen wir eigentlich den ganzen Tag? Woher kommen unsere Lebensmittel? Wie werden sie angebaut? Wie kommen sie zu uns? Wie kochen wir nachhaltig? «Diese Themen stehen auch auf dem Lehrplan», sagt Klassenlehrerin Andrea Maier. Statt die Fragen nur theoretisch zu behandeln, hat ihre Klasse die Chance, sich aktiv mit diesen auseinanderzusetzen. An sieben Tagen, auf drei Wochen verteilt, arbeiten die Theater- und Kunstvermittlerin Grit Röser und die Expertin für Bildung für Nachhaltige Entwicklung Anna Schmuki vom Verein wolkenkratzerkombinat mit den Primarschülern zusammen. Sie verlegen einige Lektionen auf den Pflanzplatz Dunkelhölzli am Stadtrand von Zürich und ermutigen die Kinder, sich künstlerisch-forschend Fragen der Ernährung zu nähern. «Dieser Ansatz ist neu», freut sich Andrés Rando, der zweite Klassenlehrer der Kinder.

DOKUMENTATION IN TAGEBÜCHERN

Bunt gestaltete Tagestagebücher begleiten die Kinder durch das Projekt. Darin dokumentieren sie ihre vielfältigen Erkenntnisse. Sie überlegen, welches Gemüse und Obst in dem steckt, was sie täglich essen – und zeichnen diese: In Spaghetti Bolognese sind Tomaten, in Rösti sind Kartoffeln, in einem Schinkenbrot haben sie eine Essiggurke entdeckt, in den Cornflakes lassen sich getrocknete Erdbeeren erahnen. Beim Ausflug zur Gartenkooperative erfor-

Was hinter der Produktion von Lebensmitteln steckt, erfahren die Kinder bei der Ernte am Stadtrand von Zürich.

schen die Kinder den Pflanzplatz ästhetisch. Welche Farben und Formen erkennen sie? Was bestimmt das Aussehen ihres Lieblingsgemüses? Und schliesslich treffen sie auf Menschen, die Gemüse anbauen und vertreiben. In Interviews mit den Gartenexperten und Genossenschaftlern lernen die Kinder viel über die biologische Landwirtschaft in der Stadt und über die Arbeit der Gartenkooperative. Sie erfahren, warum sich Leute zusammenschliessen, um eigenes Gemüse zu produzieren. Sie überlegen, warum es solche Alternativen zu herkömmlichen Produktionsprozessen gibt, worin die Unterschiede bestehen. «Es ist spannend zu beobachten, wie sich die Erwachsenen auf die Fragen der Kinder einlassen und wie sie ihre Erklärungen der kindlichen Neugier anpassen», erzählt Grit Röser.

KÜNSTLERISCHE UMSETZUNG

Ihre Forschungsergebnisse setzen die Schülerinnen und Schüler künstlerisch um. Sie werden am letzten Projekttag im Rahmen eines grossen Abschlusses den Familien präsentiert. Auf Tischtüchern und Menükarten entstehen bunte Gemüsedrucke. Die Kinder erarbeiten kurze Theatersequenzen, die ihre Erlebnisse und Erkenntnisse zusammenfassen. «Das erlaubt es den Kindern, das Gelernte zu verarbeiten und zu verinnerlichen», erklärt Grit Röser. Die Verbindung von Kunst und aktuellen Themen ist es, was die Forschungslabore ausmacht: «In künstlerischen Prozessen lernen Kinder, sich auf Unbekanntes einzulassen», sagt die Kunstvermittlerin. Sie sind





Fürs gemeinsame Abschlussessen bedrucken die Kinder Tischdecken mit bunten Gemüse-Mustern. Die Zutaten für das Menü haben sie selbst geerntet.





gefordert, gemeinsam Lösungen zu entwickeln, sich abzustimmen, Kompromisse zu finden. So passiere auch viel auf der sozialen Ebene. Gleichzeitig erlauben die Künste es, sich Fragestellungen aus einer anderen Perspektive zu nähern und eine neue Wahrnehmung für die Thematik zu entwickeln. Und das Wissen, die Ergebnisse ihren Familien präsentieren zu dürfen, wirkt motivierend, stellt der Lehrer Andrés Rando fest: «Die Kinder sind sehr engagiert und strengen sich an.»

ERNTE FÜRS ABSCHLUSSFEST

Es bleibt noch ein Tag bis zur Abschlusspräsentation. Es regnet, der Boden ist matschig, die Finger sind dreckig und kalt. Doch die Kinder packen begeistert an, um die Zutaten für das grosse Abschlussessen zu ernten. «Wann hat man schon einmal die Chance, eine Ernte zu erleben?», fragt Lehrerin Andrea Maier zufrieden. Auf einer Seite des Felds ernten die Kinder Rotkohl, auf der anderen Lauch und Petersilie. Sie laufen hin und her, bringen Gemüse und Kräuter hinter das Haus, wo ihre Klassenkameraden bereits damit begonnen haben, den Kohl zu entblättern und die violetten Kohlköpfe in grüne Gemüseboxen zu legen. Morgen wird zusammen ein Dreigang-Menü gekocht. Saisonal und biologisch. Was das bedeutet, haben die Kinder im Forschungslabor gelernt. «Die Ernährung ist ein Alltagsthema, es betrifft die

Lebenswelt der Kinder», sagt Andrés Rando. Dem Lehrer ist es wichtig, dass sich seine Schüler aktiv damit auseinandersetzen, woher ihr Essen kommt. Nicht nur den künstlerischen Ansatz schätzt er am Projekt – auch den forschenden: Die Kinder lernen, genau zu beobachten, die richtigen Fragen zu stellen und ihre Erkenntnisse zu dokumentieren. Auf diese Erfahrungen möchte der Lehrer aufbauen. Nächstes Jahr wird er den Schülergarten in den Unterricht einbeziehen. «In Arbeitsgruppen sollen die Kinder jeweils eine Parzelle beobachten – und so über ein Jahr den gesamten Wachstumszyklus von Pflanzen erleben und beschreiben.»