

It's Tea Time

In unserer Schule beobachten wir täglich, wie mehr als 100 PET-Flaschen oder Tetra-Verpackungen im Müll landen.

Ihr Inhalt: Zuckerhaltiges Wasser mit aromatisierenden Geschmacksverstärkern.

Weg mit dem Müll!!!

In unserem im Aufbau befindlichen Schulgarten haben wir bereits unsere Bienenkästen (Feuer und Flamme 2015) installiert, in unserer Holzwerkstatt mit Schülerinnen und Schülern ein großartiges Insektenhotel für die wilde Fraktion aller Insekten gebaut und aufgestellt.





Unser letztes Projekt: eine Wildblumenwiese als Nektarspender



Unsere Idee:

Ein großes artenvielfältiges Beet mit Kräuterpflanzen aus aller Welt (nicht nur gut für Insekten) für das Aromatisieren von kalten und warmen Getränken und Kräuter-/Früchtetees, die wir dann in unserer Schulcafeteria und unserem Betreuungs- und Aufenthaltsraum für Schüler kostenlos anbieten.

Was brauchen wir:

Teefähige Kräuterstauden aus aller Welt, Pflanzen wie japanische Teehortensien, Stevia, Anis-Varianten für eine würzige Süße, die alle Kinder lieben.

Oder ab Herbst unseren Honig.

Behältnisse, in denen unser Tee-Team unter Anleitung für jeden Tag frischen Kräuter- und Früchtetees zubereiten kann.

Kannen, Flaschen und Gläser für Klassen, die wieder benutzbar sind.

Zum Trocknen der Früchte unserer Obstbäume und der Kräuter einen Dörrautomaten.

Behältnisse zur Bevorratung für den Winter.

Das haben wir vor:

Die neuen Pflanzen im Schulgarten werden von der Garten-AG betreut.

In unterrichtlichen naturwissenschaftlichen Projekten lernen Schüler*innen die botanische Vielfalt und die Wirkungskraft von Pflanzen kennen.

Ebenso die Trocknung von Kräutern und ihre Zubereitung und Mischung für verschiedene Tees.

Das Experiment:

Welche Mischungen kommen bei unseren Schüler*innen an?

Ein Rezeptbuch?

Eine Online-Dokumentation?

Darüber hinaus Schritt für Schritt einen weiteren Schritt in die Zusammenhänge einer lokalen Produktion und die Vermeidung von unnötigen Transportwegen und Verpackungen.

Selbstgemacht ist nicht nur gesünder sondern schmeckt auch besser!

Weg mit dem Müll!!!

Kostenplanung

Kräuter- und Aromapflanzen, Anzucht und Aussaaterden, Dünger 750 €

Dörrautomaten 400 €

Geschirr für Service und Aufbewahrung: 400 €