

Die HSS bekommt einen Kräutergarten

Bereits ein Jahr ist es her, dass die neue Schule an den Muckenäckern bezogen wurde.

Organisatorischen Anfangsschwierigkeiten zum Trotz fühlen sich Lehrer und Schüler mittlerweile sehr wohl in dem neuen Schulgebäude. Auch unsere „Schultiere“, wie Wildbienen, Honigbienen, Fische und zwei Schulhunde haben sich gut eingelebt. Seit kurzem kommt ein weiterer „Wohlfühlfaktor“ dazu: ein Kräutergarten. Er soll in Zukunft die Gewürze liefern, die in diversen Kochkursen benötigt werden.



Vorbei ist die Zeit, wo Gewürze für die Pizza oder einer deftigen Kartoffelsuppe im Supermarkt gekauft werden mussten. Alle notwendigen Gewürze gibt es nun nebenan und absolut frisch.

Der Standort wurde im Vorfeld sorgfältig ausgewählt. Direkt an der Schulküche und in südlicher Hanglage, wo vor allem die typischen mediterranen Kräuter, wie Thymian, Rosmarin, Majoran, Lavendel, Salbei und Ysop gedeihen.

Aber auch andere, teils außergewöhnliche Kräuter bietet der neue Schulgarten, z.B. das Currykraut, Koriander, Liebstöckel, Bohnenkraut, Kümmel, Kerbel, Minze und, und, und...

Insgesamt also ein Feuerwerk der Düfte und Geschmäcker. Daher soll der Kräutergarten auch allen interessierten SchülerInnen offenstehen, die die Welt der Kräuter mit ihren Sinnen erfahren möchte.

Darüberhinaus bietet ein Kräutergarten auch vielfältige Ansätze im naturwissenschaftlichen Unterricht, der an der HSS gelehrt wird. Kräuter können biologisch untersucht und mikroskopiert werden. Mit ihnen kann man Salben, Tinkturen, Tees, Seifen und vieles mehr herstellen.

Deshalb hat sich auch der naturwissenschaftliche Kurs der 8. Klasse unter der Leitung von Biologielehrer Christian Weber dazu entschieden, diesen Kräutergarten anzulegen.

Gelingen konnte diese Mammutaufgabe an zwei Schultagen aber nur mit der Unterstützung von unterschiedlichen Seiten:



Zum einen wurden uns sämtliche Kräuter von der Gärtnerei der Herrenhäuser Gärten in Hannover gespendet. Vielen Dank an Jan und Cordula, die im Bild gerade die ausgesuchten Pflanzen in Hannover übergeben.

Zum anderen konnten wir auf die tatkräftige und kulinarische Unterstützung von Frau Peschko zählen, die auch Eigentümerin der

Hessenmühle ist und die Stiftung „Hessenmühle – Mensch und Natur“ ins Leben gerufen hat (weitere Infos unter: www.hessenmuehle-usingen.de). Auf eine weitere gedeihliche Zusammenarbeit!!!

„Last but not least“ sei allen SchülerInnen des Wahlpflichtfaches der 8. Klasse sowie der R8b herzlichst gedankt. Bei 30 Grad und Sonne einen harten, trockenen Boden umzugraben, das ist schon richtige Knochenarbeit!!

