

Schule wird geschmackvoller

Starkoch Kolja Kleeberg eröffnet Kräutergarten in der Nithackstraße

Charlottenburg. Vor dem Gebäude Eosander-Schinkel-Grundschule in der Nithackstraße 8-12 wächst und gedeiht ein Kräutergarten. Er wurde am 23. August von Sternekoch Kolja Kleeberg eröffnet, der am Gendarmenmarkt das Gourmetrestaurant „Vau“ betreibt.

Kolja Kleeberg hat den Garten nicht nur eröffnet, sondern auch bezahlt. Es ist der 15. Schulkräutergarten seines Projekts „Kleebergs Kräutergärten für Berliner Schulen“. Für dieses Projekt nutzt er seine Popularität als Fernsehkoch und setzt die in der „Kocharena“ erspielten Gewinne für die Berliner Schulen ein. Dabei wird er von der Bürgerstiftung unterstützt, die auf die Schulen mit dem dringendsten Bedarf hinweist.

Die gärtnerische Arbeit an der Schinkelschule haben die Kinder unter Anleitung ihres Erziehers David Willkomm geleistet. Sie haben auf dem Schulgelände Beete angelegt und Kräuter gepflanzt, die ihnen das Gartenbauamt zur Verfügung gestellt hat. Zur Eröffnung des Kräutergartens gab es für



Sternkoch Kolja Kleeberg erzählt Amelie, Justin und Ole, welche Speisen sich mit den Kräutern zubereiten lassen. Foto: Necker

die fleißigen Arbeiter einen Imbiss, der schon mit Kräutern aus diesem Anbau gewürzt war. „Hauptsächlich wird der Kräutergarten dazu dienen, die Pausenbrote im Geschmack zu veredeln“, sagt Schulleiterin Elisabeth Schultz. Darauf freuen sich schon die Kinder wie Lily Bendrich, die den von ihr angebaute Kräutern gleich Wasser gab, außerdem Ame-

lie, Justin und Ole, die sich vom Starkoch die Wirkung der Kräuter erklären ließen, um zukünftig nicht nur die süßliche Geschmacksnote des Ketchups genießen zu können.

Kolja Kleeberg war erfreut über die Vielfalt der auf der kleinen Gartenfläche vor der Schule sprießenden Kräuter wie Salbei, Basilikum, frischen Lorbeer, Rosmarin,

Majoran oder Oregano. „Ich wollte mit dem Geld etwas machen, was Kindern nützt, was dauerhaft bleibt und in Berlin zu sehen ist“. Da kam er auf die Idee, etwas für die Grundschulen zu tun. „Zumeist wissen die Kinder heute nicht mehr, wenn sie zu Hause etwas vorgesetzt bekommen, woher es stammt, dass die Milch von der Kuh und das Ei vom Huhn kom-

men und wie die Tiere leben. Um Kräuter machen sich die Kinder erst recht keine Gedanken.“

Mit David Willkomm haben die Kinder einen guten Lehrmeister bekommen. Vor seiner Tätigkeit als Erzieher war der von einem ostfriesischen Bauernhof stammende Pädagoge Gärtner und hat unter anderem im Britzer Garten gearbeitet. FW