

Kolja Kleeberg und das Projekt Kräutergarten

Sternekoch Kolja Kleeberg legt mit Grundschulern Kräutergärten an. 17 gibt es schon, mindestens 50 sind geplant. Im Namen der Ernährung erklärt er den Richtigen Umgang mit frischen Lebensmitteln. Von Katrin Lange



© Franka Bruns Kräuter-AG: Sternekoch Kleeberg bereitet mit Schülern der Fanny-Hensel-Grundschule Kreuzberg leckeren Frühlingsquark mit Zutaten aus eigenem Anbau zu

Lautlos und blitzschnell lässt Kolja Kleeberg das Messer durch den Dill gleiten. In Sekunden haben sich die Stängel in ein flauschiges Häufchen verwandelt. Laura und Ilayda sehen staunend zu und versuchen es auch. "Nicht hacken", mahnt der Sternekoch und Inhaber des Restaurants Vau am Gendarmenmarkt. Das Messer müsse eine Reise machen – nach vorn und nach hinten, erklärt er. "Seht her, genau so." Und wieder schaukelt er das Messer durch den Dill.

Die Bibliothek der Kreuzberger Fanny-Hensel-Grundschule hat sich an diesem Tag in ein Kochstudio verwandelt. Auf den Tischen, an denen die Kinder sonst Hausaufgaben machen, lernen und lesen, liegen Brote und Schneidebretter. Rührschüsseln, Quark und Kräuter stehen auch bereit. Die Aufregung ist groß, angesichts des prominenten Besuchs. Kolja Kleeberg ist gekommen, um mit den Kindern der Kräuter-Arbeitsgemeinschaft und anderen Viertklässlern einen Kräuterquark zuzubereiten. Die Kräuter dazu wachsen im Garten auf dem Schulhof.

Die Kinder wollen dem Sternekoch unbedingt beweisen, was sie können. Schließlich verdanken sie ihm und seiner Spende ihren Kräutergarten und damit einen Anschauungsunterricht in Sachen Natur und gesunder Ernährung. Unter dem Slogan "Kleebergs Kräutergärten für Berliner Schulen" hat der Berliner Sternekoch seit dem Jahr 2010 bereits 17 solcher Anlagen gemeinsam mit der Bürgerstiftung Berlin eingerichtet. Noch in diesem Jahr soll die Zahl der angelegten Gärten auf 35 steigen. Ziel sei es, sagt Stiftungsvorstand Joachim Braun, insgesamt 50 Kräutergärten an Berliner Grundschulen anzulegen.

"Ich wusste, dass Unterstützung gebraucht wird"

Wenn es nach Kolja Kleeberg ginge, könnten es auch gern ein paar mehr sein. Das hänge davon ab, ob er weiterhin soviel Glück habe, sagt der 47-Jährige. Die Idee für die Kräutergärten hatte er, nachdem er mehrfach in der Vox-"Kocharena" gewonnen hatte. Die Gewinnsumme wird von Prominenten oft für caritative Zwecke eingesetzt. Anfangs unterstützte Kleeberg verschiedene

Projekte, "und ich wusste auch, dass meine Unterstützung ankam und gebraucht wurde", sagt der Sternekoch.

Doch so richtig hätte er doch nicht sehen können, wo sein Geld geblieben sei und welcher langfristige Effekt er bewirkt hätte. Er überlegte, wie aus seiner Spende etwas Dauerhaftes entstehen könnte, etwas, das einen immer größeren Nutzen bekommt. Das Projekt der Kräutergärten war geboren. "Die Kinder sorgen mit ihrer Pflege dafür, dass regelmäßig Kräuter geerntet werden können", sagt der Koch. Jedes Jahr wieder und immer ein paar mehr.

Kolja Kleeberg, der selbst drei Söhne in Alter von drei, sieben und zehn Jahren hat, will aber auch den Blick der Kinder für die Natur schärfen. "Sie sollen sehen, dass eine Erdbeere nicht in der Plastikschele im Supermarkt geboren wird", sagt der Sternekoch. In den Kräutergärten lernten die Kinder die Natur zu schätzen und zu achten und zwischen Fast Food und gesunder Ernährung zu unterscheiden. "Der Einsatz fällt sozusagen auf fruchtbaren Boden", sagt Kolja Kleeberg. So, wie er es sagt, meint er es auch: im doppelten Sinn. Aus diesem Grund werde er auch weiterhin seine Gewinne in die Ausstattung der Gärten mit Pflanzen, Samen und Geräten stecken.

Anfassen, riechen, verarbeiten

Der Kräutergarten an der Fanny-Hensel-Grundschule ist eigentlich eine Kräuterspirale – ein Rondell auf zwei Etagen, das mit Steinen eingefasst ist. Oben wachsen die Mittelmeerkräuter, wie Thymian und Salbei in einem weichen Sandboden. Unten schauen Schnittlauch, Petersilie, Engelwurz und Liebstöckel bereits aus dem Boden. Gepflegt wird die Anlage von der Kräuter-AG, in der Schüler aus der dritten und vierten Klasse mitmachen. Anfassen, riechen, schmecken, ernten, verarbeiten – so lernen die Kinder die Kräuter kennen.

Gelernt hätten sie bereits, dass Thymian für den Husten und Salbei für den Hals gut seien, sagt die AG-Leiterin Angela Frost, die sonst die Fächer Mathematik, Musik und Kunst unterrichtet.

Alyah mag besonders die Minze. "Wenn mein Bauch weh tut, trinke ich einen Pfefferminztee und alles wird wieder gut", sagt die Viertklässlerin. Aber auch Kräuterbünde und Kräutersalz haben die Kinder hergestellt. Was ihnen am meisten Spaß macht? Ratlose Blicke, dann rufen sie gemeinsam: "Alles!". Die Lehrerin ergänzt: "Die Kinder mögen es einfach, mit Pflanzen umzugehen." Das ist ihnen anzumerken.

"Wie aus dem Supermarkt – nur besser"

Alle umringen den Sternekoch und belagern ihn mit Fragen. "Kann man die Blätter wirklich essen?", fragt Laura und zeigt auf Basilikum und Thymian. Alle Kräuter könne man essen, erfährt sie. Schon verschwindet ein Stück Grün in ihrem Mund. In einem Schnellkurs erklärt Kolja Kleeberg den Kindern, wie sie am besten Kräuter erkennen. Ganz einfach: Blätter zerreißen, zerreiben, daran riechen und probieren.

Für ein Quiz, das die Schülerinnen vorbereitet haben, gehen sie mit ihm in den Schulgarten. Dort soll Kolja Kleeberg Bäume an der Blüte erkennen. Kirsche und Birne sind kein Problem, etwas mehr Schwierigkeiten hat er mit der Quitte. Die Kinder kennen sie, denn das Quittengelee steht immer Pate beim Erlernen des Buchstabens "Q".

Mit demselben Eifer sind die Kinder nach der Ernte beim Zubereiten des Kräuterquarks in der Schulbibliothek dabei. Kolja Kleeberg hat eigentlich nur ein Problem: Zu wenig Arbeit für zu viele Kinder, die bei der Quarkspeise mitmischen wollen. Während Leyla, Laura, Berivan und Ceren den Quark in die rote und Crème fraîche in die blaue Schüssel geben, schneiden Ilayda und Zainab Brot und Kräuter. Quark und Crème fraîche werden vermischt und mit Salz, Pfeffer und der geraspelten Schale von Limetten abgeschmeckt. Dann endlich ist es soweit: Es darf gekostet werden. Richtig, mit dem Finger in die Schüssel und ablecken. "Wie Frischkäse aus dem Supermarkt", ruft Ilayda. "Nur tausendmal besser", ergänzt Kolja Kleeberg.