

## Kolja Kleebergs Kräutergärten

# 5. Berliner Schüler gärtnern

**Kolja Kleeberg**, Berliner Sternekoch und Inhaber des Restaurants VAU am Gendarmenmarkt, macht den Schulen der Hauptstadt ein besonderes Geschenk: Er stiftet Kräutergärten, die die Kinder nach ihren eigenen Vorstellungen und Bedürfnissen gestalten und pflegen.

Foto: Axel Kilian aus „Köche und ihre geschmackvollen Gärten“, Christian Verlag GmbH, 2013 München



Foto: Archiv

### Bürgerstiftung Berlin

In der Bürgerstiftung Berlin engagieren sich ca. 350 Menschen unterschiedlicher Berufe ehrenamtlich für Projekte, in Arbeitsgruppen und Gremien und ermöglichen damit jährlich rund 50.000 Stunden Leselust, Experimentierfreude und Naturerfahrung für Berliner Kinder. Die Stiftung unter Schirmherrschaft von Wolfgang Thierse ist unabhängig von Parteien und Verbänden. Grundlage ihrer Arbeit ist das Stiftungskapital, dessen Bestand laut Satzung nicht angetastet werden darf. Projekte finanzieren sich über Spenden und Fördermittel. 2014 feiert die Bürgerstiftung Berlin ihr 15-jähriges Jubiläum.

Das Projekt „Kleebergs Kräutergärten für Berliner Schulen“ wird seitens der Stiftung von Verena Rohrbach betreut, E-Mail: v.rohrbach@buergerstiftung-berlin.de.



In den Kräutergärten lernen die Kinder einheimische Kräuter kennen und erfahren, wie man sie nutzt. Denn sie ernten die Kräuter selbst und kochen auch mit ihnen. Und verstehen dabei schnell, was eine ausgewogene, gesunde Ernährung von Fast Food unterscheidet. Aber die Kräutergärten

können noch mehr: Die unmittelbare Naturerfahrung im Garten schärft den Blick der Schüler für Naturkreisläufe und sensibilisiert sie für einen sorgsamem Umgang mit natürlichen, schützenswerten Ressourcen.

Das Projekt „Kleebergs Kräutergärten für Berliner Schulen“ läuft seit 2010. Ideengeber und Projektpartner ist Kolja Kleeberg, prominenter Koch und Inhaber des Restaurants VAU am Gendarmenmarkt in Berlin, der sich auch mit kindgerechten Kochkursen für die gesunde Ernährung von Kindern engagiert.

Als passioniertem Koch geht es Kleeberg aber nicht nur um das kulinarische Erlebnis und das Verführen zu ausgewogener Ernährung: „In den Kochkursen, die ich an Schulen gehalten habe, kann man immer nur einen einmaligen Akzent setzen. Ein Kräutergarten begleitet die Kinder durch das ganze Jahr.“

Mit Kleebergs Spatenstich an der Havelland-Grundschule in Berlin-Schöneberg startete am 28. April 2010 das von ihm initiierte Projekt unter dem Dach der Bürgerstiftung Berlin. Im ersten Jahr konnten drei Schulen mit dem Projekt beginnen, 2013 beteiligte das Projekt bereits 60 Einrichtungen, darunter neben Grundschulen auch Kindergärten, weiterführende Schulen und Jugendfreizeiteinrichtungen. Aktuell sind 73 engagiert. Somit wächst die Initiative nicht nur geografisch – mittlerweile gibt es Kräutergärten in allen Berliner Bezirken – sondern beteiligt auch Kinder verschiedenster Altersstufen.

Das Projekt reagiert auf den zunehmenden pädagogischen Bedarf in den Bereichen gesunde Ernährung und Naturerfahrung. Laut einer aktuellen Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen des

Robert-Koch-Instituts (KiGGS) konsumieren Sechs- bis 17-jährige zu wenig pflanzliche Lebensmittel, während die Verzehrmenge von Süßigkeiten deutlich die ernährungswissenschaftlichen Empfehlungen übersteigen. Gleichzeitig verbringen Kinder und Jugendliche dieser Altersstufe immer weniger Zeit mit Outdoor-Aktivitäten. Ihr Erfahrungs- und Aktionsspektrum wird dadurch signifikant eingeschränkt. Die Idee der Kräutergärten für Berliner Schulen begeistert auch Sponsoren. Der Holländer, W. Neudorff GmbH KG sowie der Großhandel Thekla Fuhrmann unterstützen das Projekt durch Pflanzen, Erde, Kokosfasersubstrate, Bodendünger etc.

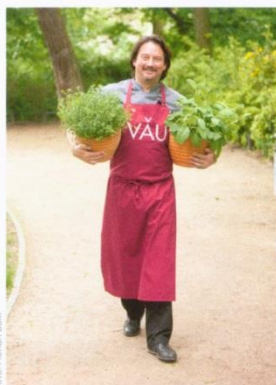


Foto: Floren Böck

„Die Welt der Kräuter und der gesunden Ernährung ist bunt und natürlich. Kindern zu zeigen, wie einfach gutes Essen sein kann und wie nahe wir der Natur dabei sind, ist mir als Koch ein besonderes Anliegen. Ich habe das Projekt ‚Kleebergs Kräutergärten‘ für Berliner Schulen ins Leben gerufen, um Kindern spielerisch und natürlich den Umgang mit Kräutern und Ernährung zu vermitteln. In den Gärten erweitern sie ihr Wissen: Pfefferminze gibt es nicht nur im Teebeutel und was kann man mit Basilikum, Zitronenverbene und Lavendel alles machen? Kinder werden zu Entdeckern, erfahren mit all ihren Sinnen und übernehmen Verantwortung für die Pflanzen und ihr Wachstum.“