

# Die Natur begreifen, um sie zu schützen

Serie zur Umweltbildung an Schulen: Landratsamt veranstaltet Klima-Aktionstag – Vom Kunstprojekt bis zum Kochkurs

Von Gudrun Wanninger

**Eging.** Was ist Natur? Das war die erste Frage, die die Schüler der Grundschule Eging beim Klima-Aktionstag erwartete. Natur ist wie ein Leben, Natur ist grün, Natur sind wir alle. Die Antworten der Kinder waren so einfach wie überraschend. Die Natur ist um uns rum. Immer. Da waren sie sich einig. Nun ging es am Klimaschutztag darum, die Natur noch besser kennenzulernen und zwar an verschiedenen Stationen. Das Angebot in Eging reichte vom Natur-Kunstprojekt und einem Klimaquiz über die Herstellung von Naturkosmetik bis hin zum gemeinsamen Kochen und einer Blindverkostung.



Mit Natur- und Wildnispädagogin Diana Thiele ging es gleich mal mitten rein in die Natur. Die Aufgabe für die Grundschüler: Natur erforschen und entdecken und daraus Kunst machen. Sie hatte die Umrisse großer Blütenblätter auf den Boden gemalt, die Materialien sollten die Kinder sich aus der Natur holen. Mit Gräsern, Blättern, Beeren, Zweigen und Steinen machten sie sich ans Werk. Ob schnell aufeinandergeschichtet oder sorgsam geometrisch angeordnet – jede Blüte bekam ihren eigenen Charakter. „Die Kinder sollen rausgehen, sich als Teil des Ganzen sehen, die Natur spüren und achtsam sein“, so das Ziel von Diana Thiele, die auch im Waldkindergarten arbeitet. Und, das ist ihr wichtig, „sie sollen die Natur anfassen, sie sol-



**Die Natur anfassen**, sie erforschen und entdecken durften die Schüler bei Natur- und Wildnispädagogin Diana Thiele. Eine Naturbegegnung nannte sie ihr Land-Art-Projekt, bei dem die Kinder aus Naturmaterialien Blütenblätter legten.



**Heilpflanzen und Wildkräuter** lernten die Schüler mit Heilpraktikerin Sandra Andrea Kunz kennen. Die selbstgemachte Ringelblumencreme wurde dann auch gleich ausprobiert.

len sich einfach auch mal dreckig machen dürfen“, betont sie. „Gibt es da Noten drauf?“, fragt ein Drittklässler nach getaner Arbeit. „In der Kunst gibt es kein gut oder schlecht“, sagt Diana Thiele.

Ums Naturerlebnis geht es auch bei Sandra Andrea Kunz, die mit den Schülern Ringelblumencreme herstellt. Erstmal wird an der mitgebrachten Ringelblumenpflanze geschnuppert. „Fühlt sich giftig an“, ruft ein Erstkläss-

ler. „Nein, nein“, beruhigt ihn Sandra Kunz. „Nicht alles, was man nicht kennt, ist giftig.“ Unter Anleitung der Heilpraktikerin werden auf der mitgebrachten Kochplatte Ringelblumenblüten in Olivenöl erhitzt, dann mit Fenchelöl und gereinigtem Bienenwachs vermischt. Wer gerade einen Kratzer auf der Haut hat, darf die Creme dann auch gleich ausprobieren. „Jetzt muss meine Mama keine Medizin mehr kau-



**Hier schmeckt der Umweltschutz:** Koch Bernhard Senkmüller erklärte den Kindern, wie man mit regionalen und saisonalen Produkten kocht. Als Testessen gab es Zwetschgenknödel.

fen“, erklärt ein Schüler danach ganz stolz seiner Lehrerin.

Ihr Umwelt-Wissen konnten die Schüler dann bei einem Klimaquiz mit Peter Ranzinger testen, dem Klimaschutzbeauftragten des Landkreises. Eins, zwei oder drei hieß es dann bei den zum Teil kniffligen Fragen. Wie lange dauert es, bis eine weggeworfene Plastikflasche nicht mehr da ist? Warum sind Bienen für uns so wichtig? Was ist das umwelt-



**Bei der Blindverkostung** mit Anna Jirosch brauchten die Kinder Mut zum Ausprobieren.

freundlichste Getränk? Für alle Kinder, die bei der Antwort richtig standen, gab es einen blauen Sams-Punkt auf die Stirn.

Und auch eine Stärkung aus der Natur gab es. Bei der Blindverkostung mit Köchin Anna Jirosch allerdings kostete es einige Kinder Überwindung, mit verbundenen Augen Kürbis, Zucchini, Birne oder Maroni zu probieren. „Heute esst ihr mal nicht mit den Augen“, erklärte Anna Jirosch. „Muss man

alles essen?“, erkundigte sich ein Schüler besorgt. „Nein, aber probieren“, riet ihm die Köchin. Auf „Vogelkerne“ tippten einige Schüler, als sie einen Kürbiskern im Mund hatten. Dann ging es um Fragen, warum man nicht unbedingt Obst und Gemüse aus fernen Ländern kaufen sollte und warum eine Birne schmeckt, auch wenn sie vielleicht nicht so makellos aussieht wie die aus dem Supermarkt.

Dass Umweltschutz ziemlich lecker schmecken kann, erlebten die Kinder auch beim Kochen mit Bernhard Senkmüller. Zwetschgenknödel standen auf der Speisekarte. Doch Koch Bernhard Senkmüller, der mit seiner launigen, bodenständigen Art bei den Kindern bestens ankam, erklärte den Schülern erstmal, wie aus dem Getreide überhaupt das Mehl wird, welche Zutaten er verwendet und warum es ihm wichtig ist, dass es möglichst Bioqualität und regionale Herkunft sein sollen, „denn wenn die Zutaten so weit rumgefahren werden, ist das wieder schlecht für die Umwelt“.

Peter Ranzinger, der die Klima-Aktionstage koordiniert, sieht das Angebot als Einstieg für die Schüler, um einen Eindruck davon zu bekommen, was Nachhaltigkeit bedeutet. In den vergangenen Jahren haben laut Ranzinger vor allem Grundschulen einen solchen Informationstag durchgeführt, das Angebot gelte aber für alle Schularten. Der Landkreis bietet unterschiedliche Module zu verschiedenen Themenbereichen an. Man wolle den Kindern die Zusammenhänge zwischen Konsum und Klima zeigen, erklärt Ranzinger: „Wir wollen deutlich machen, dass Nachhaltigkeit das gesamte tägliche Leben betrifft.“

➤ Weitere Informationen zum Klima-Aktionstag an Schulen gibt es beim Klimaschutzbeauftragten Peter Ranzinger unter ☎ 08502/9159954 oder unter [www.ezukunft.de](http://www.ezukunft.de).