

Schüler werden Markt-Beschicker

Von unserem Redaktionsmitglied Andreas Kölbl

Jugendliche der Staufer-Gemeinschaftsschule helfen bei der Feldarbeit und verkaufen am Samstag das geerntete Gemüse

Waiblingen.

Ein Stand der besonderen Art bereichert am Samstag den Wochenmarkt in Waiblingen: Jugendliche von der Staufer-Gemeinschaftsschule verkaufen selbst geerntetes Gemüse. Diese Woche zum Beispiel holten sie Karotten von einem Feld des Hofmarkts Schmid in Beinstein. Und später werden die Schüler auch noch selbst Gemüse anpflanzen – um es wiederum auf dem Wochenmarkt zu verkaufen.

Keine Frage: Burger, Döner oder Pizza schmecken lecker und machen satt. Aber es gibt noch so viele andere Lebensmittel, die gesünder sind und zudem das Klima schonen. Am besten für die Umwelt sind Produkte aus der Region. Ein gemeinsames Projekt der Wochenmarkt-Managerin Jeannine Böhmler von der WTM GmbH, der AOK Ludwigsburg-Rems-Murr, der Staufer-Gemeinschaftsschule sowie des Hofmarkts Schmid und weiterer Marktbeschicker soll die Jugendlichen auf die Vorzüge regional und nachhaltig erzeugter Lebensmittel aufmerksam machen.

Kinder der Wegwerfgesellschaft für regionales Gemüse begeistern

Die Jungs und Mädchen aus der Vorbereitungsklasse säen und ernten also. Sie bereiten das Gemüse für den Verkauf vor, indem sie es waschen und bündeln. Sie stehen auf dem Wochenmarkt, um die Ware an den Mann und die Frau zu bringen – an einem richtigen Stand mit Kasse und allem, was dazugehört. So bekommen sie Einblicke in die landwirtschaftliche Produktion und entwickeln, so die Hoffnung, ein Gespür für den Wert Regionalität bei Lebensmitteln – im Gegensatz zur oftmals weniger schmackhaften Discounter-Ware. Jeannine Böhmler versucht, sie zudem heranzuführen an das „Kulturgut Wochenmarkt“, das für Stammkunden quasi zum Le-

bensstil gehört, für Neu-Waiblinger der jungen Generation jedoch alles andere als eine Selbstverständlichkeit ist.

Die Markt-Managerin freut sich über die Beteiligung des Hofmarkts Schmid, der zu den größten Beschickern des Waiblinger Wochenmarkts gehört. Neben Karotten werden die Schüler diesen Herbst Rote Bete und Kürbisse ernten. Gerade bei den Karotten handelt es sich um Früchte, die bei der maschinellen Ernte liegen geblieben sind und normalerweise wieder in den Boden eingearbeitet würden. „Sie von Hand aufzulesen würde sich für unseren Betrieb nicht lohnen“, sagt Alissa Schmid. Trotzdem kamen beim Ernteeinsatz der Schüler etliche Gemüseboxen zusammen.

Der Marktstand an diesem Samstag wird keine Eintagsfliege bleiben. Zu einem späteren Zeitpunkt wird neben der Vorbereitungsklasse unter Leitung von Manuela Zimmermann noch eine AG der Staufer-Gemeinschaftsschule einsteigen. Bis zur Ernteaktion in der ersten Schulwoche war nur die Anmeldung für die AGs noch nicht abgeschlossen.

Die Schülerinnen und Schüler werden noch öfter mit einem Marktstand vertreten sein. Zudem möchte die Marktmanagerin der WTM GmbH noch weitere Marktbeschicker einbinden. Vielleicht bekommen die Jugendlichen auch noch Einblicke in Fischzucht und Käseherstellung. „Wir haben hier viele Selbsterzeuger“, streicht Jeannine Böhmler eine Stärke des Waiblinger Wochenmarkts heraus. Das ganze Projekt läuft ein Jahr. Der Verkaufserlös fließt in die Klassenkasse.

Der neue Schüler-Marktstand trägt die Logos des Wochenmarkts und der AOK, die eine längerfristige Partnerschaft zu den Themen Ernährung, Bewegung und Gesundheit pflegen. Rainer Lyhr von der AOK Ludwigsburg-Rems-Murr hofft, dass bei den Jugendlichen, die in einer Wegwerfgesellschaft aufwachsen würden, durch das eigene Erleben in der Landwirtschaft und auf dem Markt ein Sinneswandel in Richtung bewusster Ernährung und Nachhaltigkeit eintritt.

Lehrerin Manuela Zimmer (links), Hofmarkt-Geschäftsführer Daniel Schmid und Alissa Schmid (6. von links) mit den Erntehelfern der Staufer-Gemeinschaftsschule.

Foto: Palmizi

© Die inhaltlichen Rechte bleiben dem Verlag vorbehalten. Nutzung der journalistischen Inhalte ist ausschließlich zu eigenen, nichtkommerziellen Zwecken erlaubt.