

Die 11 BFE erkundet saisonale Kräuter und regionale Burger

Am Donnerstag, 21.04.2016 machten sich die Schülerinnen und Schüler der zweijährigen Berufsfachschule für Ernährung, Gastronomie und Hauswirtschaft auf den Weg nach Gießen. Im Zuge ihres Projekts: Heimische Kräuter im Frühling besuchten sie den botanischen Garten.

Dort empfing sie der Leiter der grünen Schule, Martin de Jong zu einer Führung. Gesucht wurden heimische Wildkräuter auf den Wiesen und Beeten des botanischen Gartens.



Anschließend wurden die gesammelten Kräuter in den Räumen des biologischen Instituts der JLU von Martin de Jong bestimmt, erklärt und von den Schülerinnen und Schülern verkostet – roh und als Kräuterquark. Es war so manches Aha-Erlebnis dabei.



Zu guter Letzt war eine Stärkung unumgänglich: Zum Abschluss wurden Burger der besonderen Art im „Gutbürgerlich“ verkostet, wo Lebensmittel regional und saisonal beschafft und verarbeitet werden, Fast Food einmal anders. Diese Mahlzeit rundete das Thema „Regionalität und Saisonalität bei der Lebensmittelauswahl schützt unser Klima“, das die Unterrichtsinhalte des gesamten Schuljahres überschrieb, ab. Die Schülerinnen und Schüler waren begeistert: „So lecker können Burger und Pommes frites auch schmecken und gleichzeitig einen Beitrag zum Klimaschutz leisten!“