

„Den Schülern die Natur nahebringen“

Neue Pflanzaktion im Schulgartenprojekt der Dr. Kaatzsch Immobilien GmbH

NEURUPPIN. Säen, umgraben, harken, mulchen, ernten – und lernen, lernen, lernen: Immer donnerstags ist Schulgartenprojekt für die Schüler des evangelischen Gymnasiums in Neuruppin. Um 8 Uhr morgens geht es los, um 13 Uhr endet der Tag für die Nachwuchsgärtner der 7. Klasse. Seit diesem Halbjahr bringen sich auch die Sechstklässler der FontaneSchule immer mittwochs ein beim großen Natur-Projekt.

Erdacht und initiiert hat es vor sechs Jahren der Bauunternehmer Ulrich Kaatzsch, Inhaber der Dr. Kaatzsch Immobilien GmbH in Neuruppin. Jüngst wurde der Arbeitsradius fleißig erweitert: Eine neue Pflanzaktion fand am 13. März statt. 30 Schüler pflanzten unter Anleitung 40 neue Obstbäume und 60 Beerensträucher. Zudem stehen nun weitere Hochbeete im Schulgarten, um den ökologischen Gemüseanbau weiter voranzubringen. Auch der Bürgermeister Nico Ruhle war bei

der Aktion anwesend und erfuhr viel über das Engagement der Schüler.

„Wir wollten etwas Nachhaltiges machen – und jungen Menschen dabei die Natur nahebringen“, sagt Ulrich Kaatzsch zur Grundidee des Projekts. Vor sechs Jahren kaufte die Dr. Kaatzsch Immobilien GmbH eine Fläche von 20 000 Quadratmetern angrenzend an das Wohngebiet Stöffiner Weg als Ausgleichsfläche. Wer auf der grünen Wiese baut, muss der Landschaft und dem Klima einen Ausgleich schaffen. Da die Schulen in Neuruppin keine eigenen Schulgärten hatten, war für den Bauunternehmer schnell klar, dass junge Menschen auf der Fläche lernen sollen, was Gemüse-, Obst-, Beeren- und Kräuteranbau aus eigener Hand heißt – ohne Chemikalien, im Rhythmus der Natur. Die Mitarbeiterin Claudia Hoffmann leitet die jungen Leute dabei an, Ulrich Kaatzsch, der sich sein ganzes Leben lang

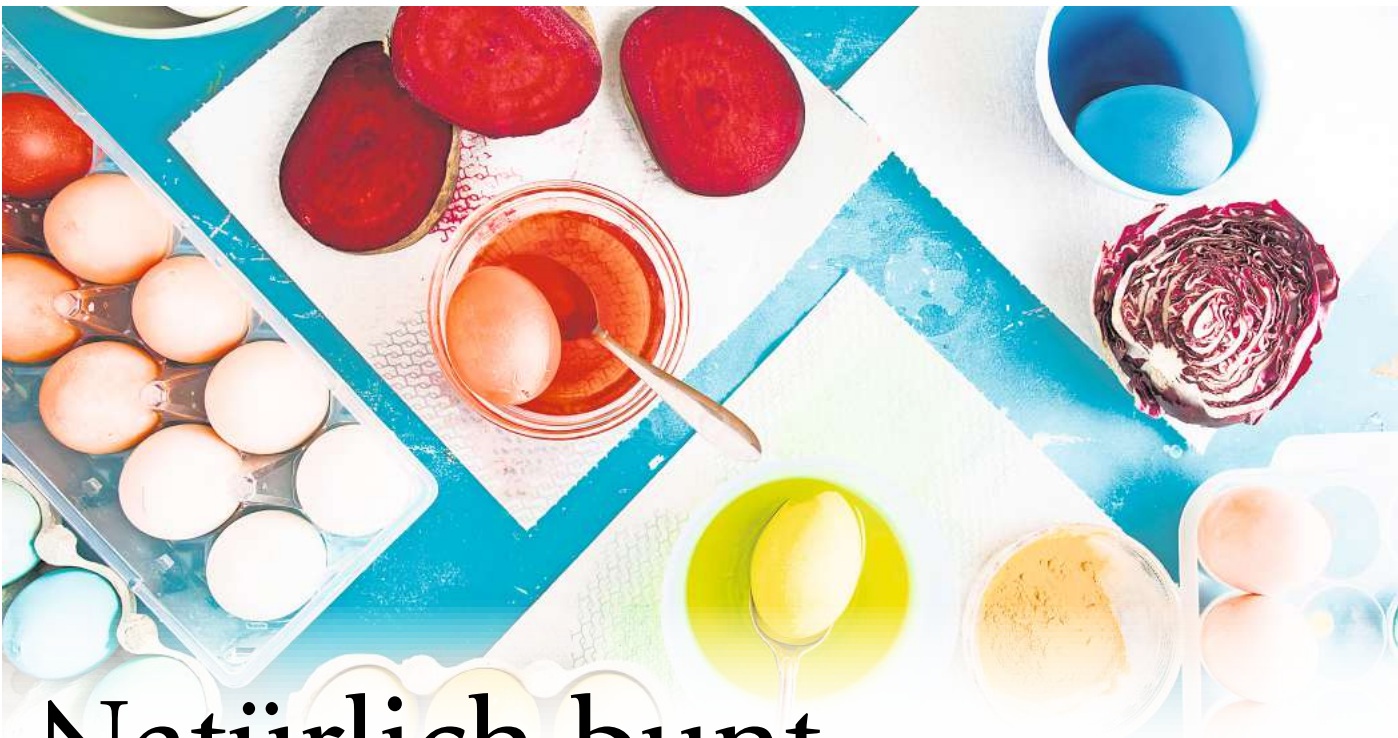
mit dem Obst- und Gemüseanbau beschäftigt hat, gibt ihnen theoretischen sowie praktischen Unterricht. So bekommen die Fächer Biologie und Chemie im Schulgarten einen direkten Bezug.

In den letzten Jahren ist das Projekt stetig gewachsen: Es wurden bereits über 300 Obstbäume, 60 Weinreben und 200 Beerensträucher gepflanzt. Zudem bewirtschaften die Schüler nun insgesamt 60 Hochbeete für den Gemüse- und Kräuteranbau. Mittlerweile gibt es auch ein Gewächshaus, das auf 30 Quadratmetern den Anbau von Wintergemüse ermöglicht. Die Ernte der Schüler geht an drei gastronomische Einrichtungen aus der Region: das Sportcenter und Sporthotel Neuruppin, das Hotel und Restaurant Boltenmühle und die Waldschenke Stendenitz. Die Schüler sind begeistert vom Ertrag ihres Schulgartens, dürfen sie doch alles probieren, was in ihm wächst. Und so wissen sie zum Beispiel früh, wie selbst angebaute Wildkräuter schmecken. „Wir vermitteln den Schülern, wie wichtig für unseren Planeten die Böden sind. Nur wenn sie gesund sind, sind auch Menschen und Tiere gesund“, sagt Ulrich Kaatzsch. „Jeder kann und sollte seinen Beitrag dazu leisten“.

Stephanie Drees



Die Schüler Jonathan Polzin (hinten links) und Theo Zeh (hinten rechts) mit Bauunternehmer Ulrich Kaatzsch (l.) und Bürgermeister Nico Ruhle (r.). Foto: Dr. Kaatzsch Immobilien GmbH



Natürlich bunt

Wie sich Eier mit chemiefreien Pflanzenfarben färben lassen

PRIGNITZ. Ostereier färben ohne Chemiekeule? Nichts einfacher als das: Mit Naturmaterialien lassen sich viele Farben kreieren. Um gesundheitsschädliche Inhaltsstoffe aus industriell hergestellten Lebensmittelfarben zu vermeiden, stellen Pflanzenfarben eine gute Alternative dar. Am besten sollten weiße Eier verwendet werden, da sie die Farbstoffe besser aufnehmen als braune. Je nach gewünschter Farbe eignen sich verschiedene Naturmaterialien. Ein Rotton etwa kann mit roter Beete, Malventee, Apfelbaumrinde oder roten Zwiebschalen erzielt werden. Zum Färben von blauen Ostereiern eignen sich Holundersaft, Heidelbeeren oder Rotkohl. Ein schönes Grün zaubern Spinat, Petersilie, Gras und Blätter, immergrünes Johanniskraut oder Mateteet (Achtung: giftige

Pflanzen vermeiden!). Mit Kurkuma, Kamillen- oder Fliederblüten entstehen Gelbtöne. Damit das Kurkumapulver eine färbende Wirkung hat, sollte es gut aufgelöst werden. Wer Orange mag, verwendet braune Zwiebschalen, Karotten oder Ringelblumenblüten. Mit schwarzem Tee oder Kaffee erhalten Eier einen schönen Brauntönen.

Folgendes wird für den Farbsud benötigt:

- Rohe Eier
 - 1 Liter Wasser
 - Je nach Substanz 100-500 Gramm Naturmaterialien
 - 1 alter Topf (zum Beispiel mit Emaillebeschichtung)
 - Löffel oder Schöpfkelle
 - 1 Gitterblech
- Je nach verwendeten Naturmaterialien variiert dabei die benötigte Menge:
- Für Gemüse, wie zum Beispiel

Spinat, empfiehlt sich 500 Gramm des Gemüses auf einen Liter Wasser.

► Für Blätter, Schalen und Beeren werden 100 Gramm der Zutaten auf einen Liter Wasser benötigt. (Blätter und Beeren am besten eine Stunde vor dem Aufkochen im Wasser aufweichen)

► Für Gewürze wie Kurkuma in Pulverform oder Tee werden drei bis vier Esslöffel oder circa zehn Gramm auf einen Liter Wasser benötigt.

So funktioniert's:

1. Einen Liter Wasser in einen Topf geben. Das jeweilige Naturmaterial darin zwischen 30 bis 60 Minuten lang kochen. Wichtig dabei: Alle Naturmaterialien möglichst gut zerkleinern, denn je kleinteiliger die Bestandteile sind, desto mehr Farbpigmente lösen sich im Farbsud. Topf dabei mit einem Deckel abdecken.

Gefärbt wird mit der Natur.
Foto: Adobe Stock/jon11

Falls notwendig, etwas mehr Wasser zum Farbsud hinzugeben.

2. Reste der Pflanze abschöpfen. Rohe Eier in den Farbsud geben und circa zehn Minuten kochen, bis sie hartgekocht sind. Darauf achten, dass die Eier dabei komplett von Wasser bedeckt sind. Für ein intensiveres Farbergebnis einfach einen EL Essig oder Zitronensäure in den Farbsud geben.

3. Gitterblech bereitlegen, während die Eier im Sud kochen. Eier mit einer Schöpfkelle oder einem Löffel aus dem Sud nehmen und vorsichtig auf das Gitter legen. Darauf trocknen die Eier schnell und es bilden sich keine Flecken. *ld*



HOFFENTLICH ALLIANZ...

IHR PARTNER IN ALLEN LEBENSLAGEN

Liebe Prignitzerinnen, liebe Prignitzer,

das Osterfest ist da. Die Menschen genießen die Auszeit, suchen Entspannung, freuen sich auf das Eiersuchen am Ostersonntag und die lang vermissten Treffen mit der Familie.

Auch für uns ist dies eine besondere Zeit, die wir mit Freunden und unseren Familien genießen.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Osterzeit und freuen uns, Sie wieder in unseren Agenturen begrüßen zu können.

Mit unseren Teams stehen wir Ihnen, in allen Versicherungsfragen, persönlich zur Seite. Doch auch über unsere digitalen Kommunikationskanäle können Sie unseren Service nutzen.



Ralf Brehmer
Generalvertretung in der Prignitz

Ihre Ansprechpartner:
Herr Brehmer 0172/3 82 98 88
Frau Kroll 0162/4 93 99 49

Büro:
Dagmar Jose, Sabine Brehmer
Dorfstraße 101-102
19336 Bad Wilsnack
GT Groß Lüben
Telefon 03 87 91 / 7 93 87
od. 24 69
agentur.brehmer@allianz.de
www.allianz-brehmer.de



Bleiben Sie gesund!

Ihre Allianz-Agenturen
in der Prignitz



Eileen Beckerwerth
Hauptvertretung der Allianz

16945 Meyenburg, Marktstr. 61
Tel. 033968-509424
www.allianz-beckerwerth.de
agentur.beckerwerth@allianz.de



Bernd Blumenthal
Hauptvertretung
Büro und privat:

Schützenstraße 12a, 16928 Pritzwalk
Telefon 0 33 95/30 23 29, Telefax 0 33 95/30 23 29

Ab dem 01.04.2024 gehe ich in den wohlverdienten Ruhestand und bedanke mich bei allen Kunden und Geschäftspartnern für die Treue und das entgegengebrachte Vertrauen.

Ihr Bernd Blumenthal



Katrin Töpfer
Hauptvertretung

Friedrich-Ebert-Straße 19
19322 Wittenberge
Tel. 0 38 77.5 62 51 54
Mobil 0162.2 11 09 63
katrin.toepfer@allianz.de