

Besuch der 2. Klassen bei der Höhenberger Biokiste

06.11.2025 13:03 von Administrator

Einblicke in gesunde Lebensmittelversorgung

Zum Abschluss der Unterrichtseinheit „Obst und Gemüse“ besuchten die zweiten Klassen die Höhenberger Biokiste. Nach der freundlichen Begrüßung durch Christine Skala und Rebecca Penning begann die informative Führung durch den Betrieb.

Zuerst durften die Kinder die Obst- und Gemüseabteilung besichtigen. Dort wurde genau erklärt, wie man Obst und Gemüse voneinander unterscheidet. Obst wächst an Bäumen oder Sträuchern und wächst jährlich nach. Gemüse muss jedes Jahr wieder neu angebaut werden. Besonders interessant war es, einige unbekannte Obst- und Gemüsesorten kennenzulernen – zum Beispiel die Maracuja. Frau Skala erklärte außerdem, dass jedes Produkt im Biomarkt ein Biosiegel trägt. Dieses Siegel zeigt, dass die Lebensmittel aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen. Auch das Thema Umweltschutz spielt eine wichtige Rolle: Das im Laden angebotene Obst aus Übersee wird mit dem Schiff und nicht mit dem Flugzeug nach Deutschland transportiert, um die Umwelt zu schonen. Auf dem Weg zu den Kühlanlagen konnten die Zweitklässler die Fahrzeuge der Höhenberger Biokiste besichtigen, mit denen die frischen Produkte ausgeliefert werden. Diese Fahrzeuge bringen auch die Obst- und Gemüseboxen im Rahmen des Schulfruchtprogramms an die Schule. In den Kühlräumen erfuhren die Kinder, dass verschiedene Obst- und Gemüsesorten bei unterschiedlichen Temperaturen gelagert werden, damit sie frisch und haltbar bleiben. Die Schülerinnen und Schüler durften die Kühlräume betreten und spürten die Kälte hautnah.

Ein besonderes Highlight war, dass die Kinder beim Packen der grünen Biokisten selbst mithelfen durften. Dabei achteten sie darauf, die Boxen sorgfältig nach den vom Computer vorgegebenen Listen zu befüllen, damit jede Lieferung die richtigen Produkte in vorgegebener Menge enthält. Diese praktische Aufgabe bereitete allen große Freude und zeigte, wie viel Sorgfalt und Organisation hinter jeder Lieferung steckt. In blaue Boxen werden die biologischen Milchprodukte in einem kühlen Raum verpackt, damit die empfindlichen Produkte frisch bleiben. Die Kühlakkus, die zum Teil mit in die Lieferboxen gelegt werden, werden in einem speziellen Raum bei -17 °C gekühlt.

Zum Abschluss der Führung durften die Schülerinnen und Schüler fünf verschiedene Obst- und Gemüsesorten probieren, von denen einige neu für sie waren. Sie kosteten Karotten, Gurken, Fenchel, Postelein (eine Salatsorte) und Äpfel und beschrieben anschließend, wie die einzelnen Sorten schmeckten. Zur Erinnerung an den Besuch erhielten alle Kinder Infomaterial und einen Magneten. Abschließend bedankten sich Schüler und Lehrerinnen herzlich für die informative Führung, bevor sie sich auf den Rückweg zur Schule machten.





•

