



ALB·GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Sechstklässler des Albgymnasiums auf Exkursion beim Nudelhersteller ALB-GOLD

Der Vielfalt auf der Spur

[Trochtelfingen, 11. Juli 2019] Nicht nur zum Süßholzraspeln waren die Sechstklässler des Hohensteiner Albgymnasiums in den ALB-GOLD Kräutergarten nach Trochtelfingen gekommen. Sie hatten sich mit ihren beiden Lehrern auf den Weg gemacht, um möglichst viel über Kräuter und Getreide zu erfahren. Schließlich stand das Thema „Ackern für die Vielfalt“ im zweiten Halbjahr gleich in mehreren Fächern auf dem Stundenplan.

In einem gemeinsamen Projekt mit dem Nudelhersteller, der seit dem Start des Albgymnasiums auch Förderer der Bildungseinrichtung ist, sollten den Kindern die Zusammenhänge von landwirtschaftlicher Urproduktion, Artenvielfalt und Lebensmittel aufgezeigt werden. Im Frühling beteiligte sich die Klasse an einem bundesweiten Schülerwettbewerb des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft. Für diesen wurde ein eigenes Video fächerübergreifend in Biologie, Naturphänomene und Technik, Sport sowie Musik produziert – Platz Fünf bei insgesamt rund 400 Teilnehmern war der Lohn für die Mühen.

Beim Ausflug in den Kräutergarten blieb die Videokamera allerdings in der Tasche. Die Ohren wurden gespitzt und lauschten gespannt den Ausführungen von Christel Ehlers, der Leiterin des Kräutergartens. Jeder Schüler hatte die Aufgabe, sich über die Verwendung und Wirkung der unterschiedlichen Pflanzen seine Notizen machen. Wer weiß schon, dass Linsen eine Stützfrucht benötigen, um an dieser nach oben in Richtung Licht zu ranken. Dann wurden die Getreidearten Hartweizen, Weichweizen, Dinkel, Emmer und Einkorn gezeigt, die auch in der Nudelproduktion zum Einsatz kommen. Oder wie heißen und schmecken die viele Minze-Arten, die im Kräutergarten zu finden sind? Beim Rundgang wurde den Heranwachsenden auch klar, dass man nicht nur auf dem Schulhof Süßholzraspeln kann. Mit einem Ruck wurde der Schmetterlingsblütler, das echte Süßholz, aus dem Boden gezogen. Dann ging es der Pflanze an die Wurzel. Das Süßholz raspelte die Gärtnerin mit der Gartenschere und die Kinder waren nicht mehr zu halten. Der zuckersüße Grundstoff für die Lakritzherstellung schmeckte allen. Beim abschließenden Geschmackstest der ewigen Zwiebel sah dies etwas anders aus. Und am Ende waren die Schüler froh, dass die große Entdeckungs- und Probiertour durch die Kräuter Welt zu Ende war.

Im zweiten Teil der Exkursion wurde die Brücke zur Lebensmittelherstellung geschlagen. Mittlerweile wächst Hartweizen auch auf der Schwäbischen Alb, erklärte der Leiter der Nachhaltigkeitsabteilung Matthias Klumpp. ALB-GOLD setzt zu 100 Prozent auf deutschen Hartweizen und kennt jeden einzelnen Landwirt, der das Nudelgetreide liefert. Genau diese Bauern werden in den nächsten Jahren Blühstreifen und extensive Ackerflächen anlegen, um die Vielfalt auf den Äckern zu fördern. Nach einem kurzen Rundgang durch das neue Produktionsgebäude wurde den Kindern klar, dass die Nudelherstellung in großem Stil nicht viel mit Spätzleschaben in der heimischen Küche zu tun hat. Die riesigen Anlagen machen bis zu 1200 Kilogramm Nudeln pro Stunde. Beeindruckt waren die Gäste von der Nähe der Produktion zum Ursprung. Denn nach einigen Treppen abwärts und einer Tür standen sie praktisch schon auf dem Hartweizenacker, und konnten das Getreide kurz vor der Ernte noch einmal im Detail betrachten.



ALB-GOLD

PRESSEMITTEILUNG

Abschließend ging es dann ins Kochstudio, wo die Klasse gemeinsam mit den Lehrern und den Ernährungsprofis des Nudelherstellers noch Linsen mit handgeschabten Spätzle kochten. Vorbei an Getreidefeldern fuhren sie gut gestärkt und mit vielen neuen Eindrücken mit dem Bus zurück zur Schule. In welchen Lebensmitteln diese Ackerfrüchte wohl landen werden?

3.580 Zeichen, Text: M.Klumpp; Bilder: Alb-Gold

*ALB-GOLD Teigwaren GmbH
Marketing & Kommunikation
Matthias Klumpp
Im Grindel 1 | D-72818 Trochtelfingen
m.klumpp@alb-gold.de | Tel: +49-7124-92 91 113*