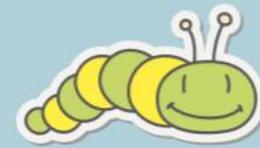


Unser Acker-Projekt Das erste Jahr 2020





Wir starten unser Projekt auf dem Gelände des ehemaligen Streichelzoos.

So sah der Acker im Dezember 2019 noch aus.





Dank der Hilfe eines
ansässigen Bauern,
der unseren Acker
3mal bearbeitet hat,
nimmt unser Projekt
langsam Gestalt an.





10.03.2020

Trotz Regen stehen unsere Lehrer auf dem Acker und lernen an unserem Studientag, was man alles beim Ackern berücksichtigen muss.



Der Bauer fährt zum letzten Mal mit dem Traktor über den Acker.

Danach können wir endlich loslegen!



Corona macht uns einen Strich durch die Planung

-

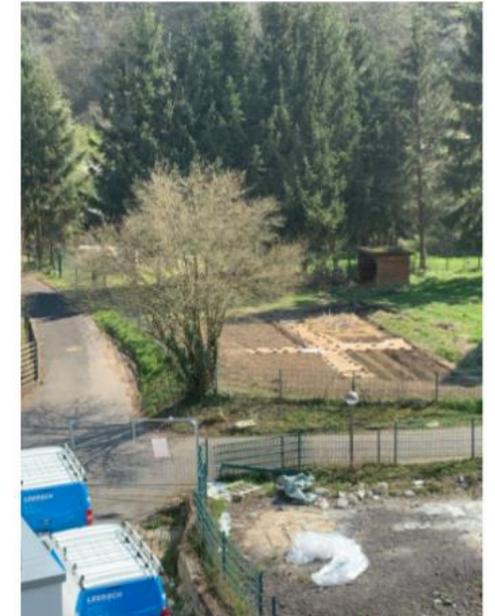
Aber wir planen einfach um!!!

Erster Spatenstich am
02.04.2020

Leider ohne alle unsere Schüler.



Dafür bekommen wir Hilfe von Bewohnern, die zur Zeit nicht arbeiten gehen können.





Bei den vielen sonnigen Tagen freut sich der Acker besonders über die zusätzliche Hilfe vom Domhof.

Dank deren Unterstützung kam der Acker auch gut über die Sommerferien.





16.05.2020

Unsere Werkstufe darf wieder in die Schule kommen.

Zu den bereits gepflanzten Kartoffeln kommen:
Zucchini, Kürbis,
Tomaten, Erdbeeren,
Fenchel und vieles mehr





Unsere Großen freuen sich sehr bei der Arbeit auf dem Acker

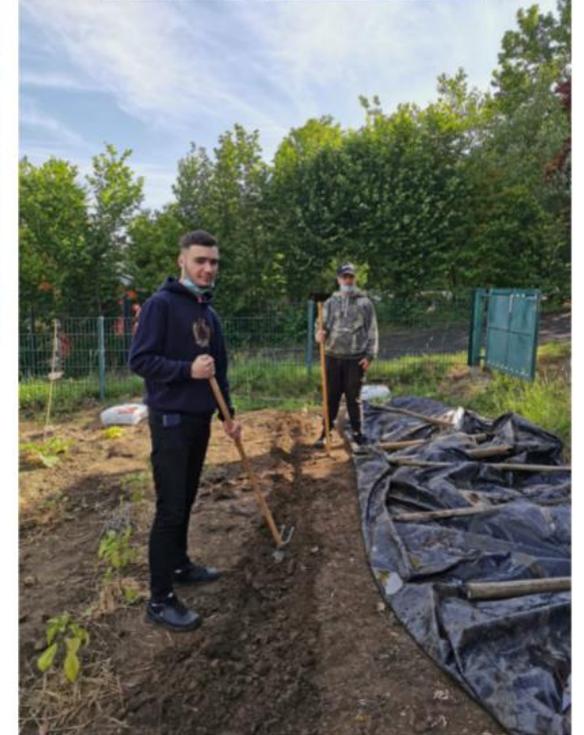




Zuerst wurden die Wege mit Pappe ausgelegt



Danach kommt auf die Pappe Rindenmulch





Nach dem Verteilen
des Rindenmulch sieht
der Acker noch viel
schöner aus.





Damit wir wissen, was
wo wächst, werden die
Bete beschriftet





Unser Beitrag zur Nachhaltigkeit
und Umweltschutz

Unser Acker bekommt ein Motto:





Zucchini

Das Gemüse wächst



Tomate



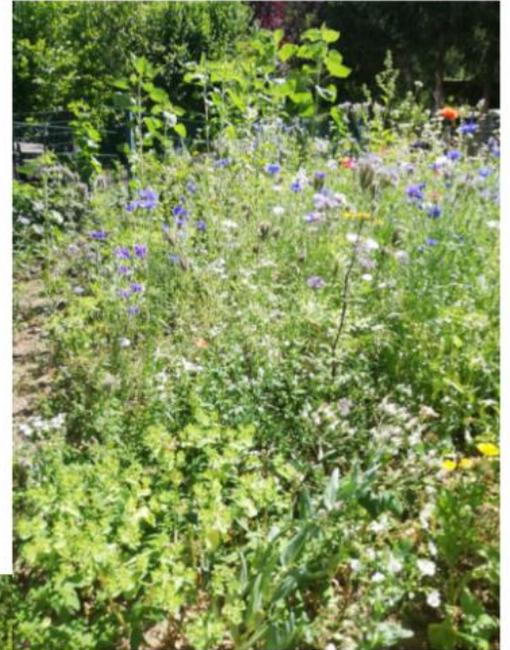
Erdbeere



Fenchel



Paprika



Unser Bienen-Büffet:

Die
Wildblumenwiese





Zucchini



Tomate



Mangold



Erdbeere



Fenchel



Kartoffel
erntereif



Butternuss-Kürbis



Kräuter



Buschbohnen



Süßkartoffel



Paprika



Chilli



Gurke



August
2020



Es wird Unkraut gejätet,
gewässert und vor allem
geerntet





Die große Kartoffelernte

25.08.2020





Vom Acker auf
den Teller

Die Mittelstufe
kocht
Kartoffelgerichte



Pommes, Chips und Kartoffelpizza mit Zucchini,

alles selbst geerntet





Und auch die Werkstufe kocht mit den Ackerprodukten:



Selbstgemachte Pommes schmecken am besten!



Zucchini-
gemüse
mit
gestampfter
Salzkartoffel



Wie aus Kartoffeln Chips werden



Jonas wäscht unsere selbstgeernteten Kartoffeln.



Lukas schneidet die Kartoffeln mit der Reibe zu Scheiben.



Leon wäscht die Kartoffelscheiben.



Karina trocknet die Kartoffelscheiben ab, ...



badet die Scheiben in Pommes-Gewürz-Ölmischung und legt sie dann einzeln auf ein Backblech.



Nach 20 Minuten im Backofen bei Heißluft 200 ° sind die Kartoffelscheiben, knusprig leckere CHIPS!

Unsere Unterstufe liefert direkt Rezepte zum Nachkochen

Wie aus Kartoffeln Pommes werden



Lukas und Frau Renner schälen die selbstgeernteten Kartoffeln.



Auch Leon schält fleißig die Kartoffeln.



Jonas schneidet die großen Kartoffeln einmal durch.



Karina zerteilt die Kartoffeln zu Kartoffelstäbchen.



Die Kartoffelstäbchen werden gewaschen und getrocknet ...



und dann im heißen Öl frittiert.



Wenn die Pommes braun und knusprig sind einfach nur noch mit Pommes-Salz würzen.





eine Zwiebel
würfeln



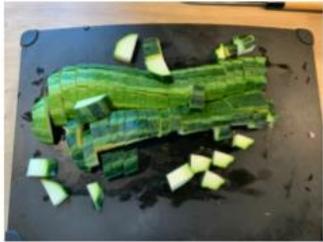
ein EL Butter



Zwiebeln andünsten



eine Zucchini



würfeln und anbraten



ein TL Pfeffer



2 TL Salz



1 Pck. Sahne



1 TL
Brühe in 1
Glas
Wasser



Brühe in den Topf

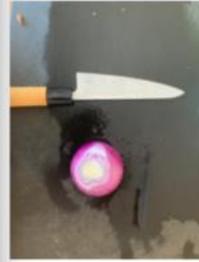


pürieren



fertig

Zucchini-
Suppe



1 Zwiebel



1 Paprika



1 Zucchini



3 Möhren



Gemüse klein
würfeln



1 EL
Butter



Möhre und
Zucchini anbraten



Zwiebel und
Paprika dazu



2TL Salz und 1TL
Pfeffer zum
Gemüse



1 Tasse
Couscous in
eine Schüssel
geben



1TL Brühe, 1TL Tomatenmark, 2TL Salz, 1TL Pfeffer zum
Couscous geben



Wasser
kochen



kochendes Wasser über
den Couscous



1 Feta würfeln



Gemüse und Feta zum
Couscous mischen

Couscous
Gemüse
Salat
(warm oder
kalt)



2 Fenchel



Strunk raus



in Streifen schneiden



1EL Butter



Fenchel anbraten



1 Bund Radieschen in Scheiben hobel



1 Packung Haselnüsse hacken und rösten



1 Packung Feldsalat



Dressing: 2 TL Senf, 3 TL Balsamico, 3 EL Öl, Salz und Pfeffer, Fenchelgrün, 1 TL Honig mischen



1 Halloumi-Käse mit 2 EL Öl in Pfanne braten



alle Zutaten mischen



Fenchel Salat



1 Zucchini in Scheiben



1 Schweinefilet in Streifen



Fleisch mit 1 EL Butter anbraten



1 rote Zwiebel, 1 weiße Zwiebel in Streifen schneiden



Zwiebeln zum Fleisch



aus der Pfanne raus



Zucchini anbraten



Fleisch wieder dazu



1 Dose Tomaten



in die Pfanne



1 Feta würfeln



in die Pfanne



1TL Kreuzkümmel



2 TL Kräuter



1 TL Pfeffer



2 TL Salz



alles mischen

Zucchini Schnitzel Panne
(schmeckt auch mit Tofu statt Fleisch)



Der Acker wird winterfest gemacht



09.11.2020



Das Verteilen der Blätter macht viel Spaß



Unser erstes Ackerjahr war trotz Corona ein voller Erfolg und wir freuen uns sehr auf die nächste Pflanzung im kommenden Jahr.

Zusätzlich wird sich unser Ackergelände noch einmal verändern:

Wir bekommen ein gepflastertes "grünes Klassenzimmer", so dass wir die Möglichkeit haben auch im Freien zu unterrichten.



Unser Acker-Projekt Das erste Jahr 2020

