

Junge Spargelbauern auf Zeit auf Hakes Feld

Visbeker Grundschüler ernten beim Projekt Abenteuer Bauernhof leckere Stangen und bekommen ein Diplom

Seit viereinhalb Jahren bietet die Gemeinde Visbek eine Nachmittagsbetreuung an. Aus rund 20 Angeboten können die Grundschüler auswählen. Heute geht es um das Abenteuer Bauernhof.

Von Gerhard Lauer

Visbek – „Den nehme ich“, ruft Danielle. Schnell setzt sie das Spargelmesser an, allerdings nicht tief genug. Die Stange, die sie erntet, ist etwas zu kurz. Dennoch kommt der Spargel in den Korb: Danielle gehört zu der Gruppe von Grundschulern, die sich in der Nachmittagsbetreuung der Gemeinde Visbek für das Angebot „Abenteuer Bauernhof“ entschieden haben. Passend zur Saison hat Sabine Westermann, die die Gruppe leitet, das Thema Spargel ausgewählt. Bernd Hake zeigt den Kindern auf einem seiner Spargelfelder, wie man die leckeren Stangen erntet. Er erläutert, wie man das Messer ansetzt („Vorsicht, das ist scharf!“) und dass man die Erde nach der Entnahme des Spargels wieder anklopfen muss, damit das Beet erhalten bleibt und die anderen Früchte ungestört weiter wachsen können.

Nach ein paar Trockenübungen geht es los. Gemeinsam mit Hake entfernen die Kinder auf



Erst die Theorie, dann die Praxis: Gemeinsam mit Bernd Hake entfernen die Kinder auf einer Länge von ein paar Metern die weiße Folie und holen den Spargel heraus. Foto: Lauer

einer Länge von ein paar Metern die weiße Folie. Staunend sehen sie, wie der Spargel hier und da

bereits seine Köpfe aus dem Erdreich streckt. Unter Anleitung machen sich die Kinder mehr

oder weniger erfolgreich an die Ernte: Was nicht optimal aussieht, wird dennoch eingesam-

melt. „Das ist dann keine A-, sondern eher C-Ware“, wissen die Kinder, die sich schon in der Vorwoche mit dem Thema Spargel beschäftigt haben. Selbst wenn das Edelgemüse fachgerecht gestochen wird, sind nicht alle Stangen gleich, schließlich handelt es sich um ein Naturprodukt. Hake zeigt auch „rostigen“ Spargel. „Den haben wir nicht so gern, aber der schmeckt genauso gut“, versichert er. Und Westermann ergänzt: „Leider sind wir alle ein wenig pingelig und möchten am liebsten schöne weiße Stangen.“

Die lassen sich auch besser schälen, weiß Oliver. Krumme Stangen gehen kaputt, die Schälmaschine mag am liebsten gerade Stangen, erzählt Bernd Hake. Die Schalen werden übrigens nicht weggeworfen, sondern kommen wieder aufs Feld. „Das ist dann biologischer Dünger“, fügt Sabine Westermann hinzu. Dass der Spargel zu 90 Prozent aus Wasser besteht, vitaminreich ist, dass es grünen und weißen gibt, wann er geerntet wird und dass Spargelbrot lecker schmeckt, das haben die Kinder auch schon erfahren.

Auch unter der Lupe haben sie die Frucht betrachtet. Und weil sie alle so gut Bescheid wissen, bekommen sie von Bernd Hake abschließend alle das Spargel-Diplom.